

Le premier devoir d'un Amphitrion.

Dunant del. A. B. L. Grimod de la Reynière invt. Maradan s

ALMANACH

DES GOURMANDS,

SERVANT DE GUIDE DANS LES MOYENS DE FAIRE EXCELLENTE CHÈRE.

PAR UN VIEIL AMATEUR.

Grimod de la Reynière

CINQUIÈME ANNÉE,

Contenant un grand nombre d'Articles de Morale, de Politesse et d'Hygiène gourmandes, plusieurs Recettes gourmandes inédites et curieuses; un petit Traité des Dîners par Cœur, du Savoir-vivre et des Offres-réelles; les Découvertes Gourmandes et Friandes de 1806; quelques Anecdotes gourmandes; la Correspondance gourmande; la Petite Revue de l'année 1806, formant la Quatrième Promenade d'un Gourmand dans Paris; Poésies gourmandes, etc.

Liquidum non frangit jejunium.

DE L'IMPRIMERIE DE CELLOT.

A PARIS,

Chez MARADAN, Libraire, rue des Grands-Augustins, n°. 9.

M. DCCC. VII.

SUJET DU FRONTISPICE.

Au milieu d'une vaste et belle Cuisine, pourvue de tous les ustensiles et de tous les meubles nécessaires à son exploitation, sur le manteau de la cheminée de laquelle on distingue trois Jambons de Bayonne, de la fabrique de M. Pouillau et de M. de La Rouille ; dont les broches sont chargées des Longes de Mme. Simon, des Aloyaux de M. de Launey, des Gigots de M. Darras, de la Venaison de Madame Chevet et de la Volaille de Madame Biennait, etc., etc. ; on remarque un Amphitryon en robe de chambre, recevant des mains de son Chef de cuisine le menu du dîner du jour. Des casseroles sur les fourneaux, des Pâtés dans le four, des chaudrons sur le feu, des marmites à l'âtre, des Entrées toutes marquées sur la table à dresser, un jeune marmiton qui trousse un Poulet, etc. etc., tout annonce qu'un grand Festin se prépare, et qu'il règne dans ces préparatifs une activité qui contraste d'une manière heureuse avec le visage calme du Cuisinier, et l'air tranquille et satisfait de l'Amphitryon.

Le peu d'espace que laissoit la petitesse du format de ce Volume, n'a permis que d'indiquer cette scène touchante, dont on a été forcé de supprimer les accessoires les plus intéressans et les plus caractéristiques. L'intelligence des Gourmands y suppléera ; et ils se rappelleront que le plus grand tableau qui existe en peinture, celui des Noces de Cana, du grand Véronèse, a suffi à peine à cet immortel artiste, pour peindre des Gourmands à table. Que seroit-ce s'il eût eu à représenter la cuisine d'un Archi-Chancelier, par exemple ?

On lit au bas de l'Estampe :

Le premier devoir d'un Amphitryon.

ÉPITRE DÉDICATOIRE

AUX MANES

DU DOCTEUR GASTALDY,

En son vivant, *Docteur-Régent de l'Université de Médecine de Montpellier, premier Médecin du Vice-Légat du Comtat-Vénaissin et de l'Hôpital civil et militaire d'Avignon, Médecin-Consultant de S. A. R. le Duc de Cumberland, Médecin en chef de l'Hospice de Charenton, et de l'Administration générale des Postes, Membre de la Société de Médecine, et de plusieurs autres Sociétés littéraires et savantes,* Président-perpétuel du Jury Dégustateur, etc. etc. etc. etc. etc.

Nous n'aurions pas attendu, Ombre illustre et chérie, pour vous dédier cet Ouvrage, que vous fussiez des-



cendue au rivage des morts, si votre modestie ne s'étoit pas constamment refusée à un hommage que vous aviez tant de titres pour obtenir. Qui plus que vous, en effet (après l'illustre M. d'Aigrefeuille auquel on ne peut comparer personne), méritoit mieux la Dédicace de l'*Almanach des Gourmands?* Qui mieux que vous réunît au plus haut degré toutes les qualités qui constituent le Gastronome le plus intrépide? Santé ferme, appétit robuste, connoissances profondes, estomac à toute épreuve, auquel vous joigniez un palais tellement organisé, tellement délicat, tellement susceptible, qu'il pouvoit passer pour le plus parfait des alambics.

Tant de vertus vous avoient fait choisir, d'une voix unanime, pour présider dès sa naissance ce *Jury dégustateur*, qui règle maintenant à Paris les destinées de la République Gourmande. Vous avez rempli pen-

dant plus de trois années ces fonctions augustes, et vous les rempliriez encore si la Mort, sous la forme d'un saumon monstrueux, ne fût venue vous ravir aux sciences, à l'amitié, au bonheur de la société, et aux progrès de l'Art alimentaire ! Douze mois et plus, vainement employés à vous chercher un successeur dans cette honorable Présidence, prouvent combien il étoit difficile de retrouver en un seul individu tous les titres que vous réunissiez pour en remplir dignement les devoirs (1).

Si, du séjour paisible des Ombres, vous prenez part encore à ce qui se passe ici-bas, vous jouirez, Ombre il-

(1) Le successeur du docteur Gastaldy vient enfin d'être nommé, et le Jury dégustateur, long-temps veuf, compte aujourd'hui dans la personne de M. *Grimod de Verneuil*, né en 1731, et l'un des plus fins et des plus distingués Gourmands de Paris, un Président digne tout à la fois, et de son prédécesseur, et de cette admirable Institution. Il est entré en fonctions le Mardi 16 décembre 1806.

lustre et chérie, de nos hommages et de nos regrets. Qui les mérita mieux que le Médecin éclairé, habile et heureux, qui arracha tant de victimes aux Parques, pendant le cours de sa longue carrière; que l'homme du monde aimable, enjoué, galant et poli, qui pratiqua si bien tous les devoirs de la Nature, de la société et de l'amitié la plus tendre; enfin, que l'appréciateur éclairé de tous les produits alimentaires; dont toutes les réflexions à table étoient de véritables apophthegmes, et qui eût vécu plus d'un siècle, s'il eût pratiqué dans toute leur rigueur ces maximes d'Hygiène Gourmande, qu'il étaloit avec tant de complaisance, de savoir et d'érudition?

Recevez avec bonté ce foible hommage de notre attachement respectueux et de notre gratitude inaltérable.

L'AUTEUR ET L'ÉDITEUR
de l'Almanach des Gourmands.

AVERTISSEMENT

Sur cette cinquième Année.

VINGT-DEUX mille exemplaires des quatre premières Années de *l'Almanach des Gourmands*, disséminés sur la surface du Globe, ne laissent plus aucun doute sur le succès de cet Ouvrage, et nous dispensent d'insister de nouveau sur son utilité. Ce petit Livre est devenu le Bréviaire des Gourmands, l'amusement des gens du monde, et il a même trouvé grâce aux yeux des personnes sobres. C'étoit sans doute le genre de gloire le plus difficile qu'il pût obtenir.

Nous ne pouvons nous dissimuler cependant, que plus nous avançons dans cette carrière, et plus nous sentons combien il devient malaisé de la parcourir avec cette même dose d'enjouement et d'originalité que l'on a bien voulu reconnoître dans notre premier Volume. Le Public cependant paroît satisfait de la manière que

nous avons adoptée dans les suivans, puisqu'il leur a fait un accueil presque aussi flatteur. Après avoir pris la fleur de notre sujet, nous avons tâché depuis d'en exploiter les fruits, et d'instruire au moins les Gourmands, si nous ne pouvions plus les amuser.

La morale Gourmande est devenue aussi pour nous un champ d'autant plus vaste, d'autant plus fertile, qu'il nous offroit en quelque sorte une terre vierge à défricher. Nicole, Pascal, La Rochefoucault et La Bruyère ne soupçonnoient guère que la cuisine du dix-neuvième siècle fourniroit à ses moralistes une source assez abondante d'observations, de maximes et de réflexions neuves et piquantes. Le Public lui-même a bien voulu nous l'indiquer, et nous cherchons chaque année à exploiter de notre mieux quelques filons de cette mine féconde.

On trouvera dans ce Volume un assez grand nombre d'articles de ce genre; et nous en avons en portefeuille une ample collection. Que de choses dans un menuet! disoit le fameux Marcel, dans un accès

d'enthousiasme, bien pardonnable à un aussi grand danseur. Que de choses dans un dîner! pourroit s'écrier à son tour un Gourmand à la vue des quatre services qui le composent, de l'Amphitryon qui le donne, du cuisinier qui le fait, et des convives qui le mangent.

Le succès presque général de l'*Almanach des Gourmands*, nous a mis en relation avec plusieurs Amateurs, Artistes ou Fabricans de la province, et de l'étranger qui nous ont envoyé des documens, des recettes et des observations utiles. Plusieurs ont fait accompagner ces envois de démonstrations plus solides, et nous avons vu avec plaisir que la nouvelle acception que nous avons donnée au mot *Légitimation* étoit connue maintenant dans les Départemens presqu'aussi généralement que dans la Capitale.

Au reste, ces légers sacrifices ont bien profité à ceux qui ont eu le bon esprit de savoir les faire, et la plupart de ces *Légitimés*, ont été aussi heureux dans leurs entreprises, que des bâtards.

L'abondance des matières, que nous avions rassemblées pour cette

cinquième Année, s'est trouvée telle, que nous avons été contraints de faire plus d'un sacrifice. Nous regrettons moins quelques Articles, qui trouveront leur place dans les Volumes suivans, que la nécessité où nous nous sommes vus de resserrer notre quatrième Revue Gourmande dans des bornes tellement étroites, qu'elle n'est plus qu'une simple Nomenclature. L'étendue que nous lui avions donnée, excédoit tellement les bornes du Volume, qu'il nous a fallu la refondre en entier, et la réduire aux trois quarts de ce qu'elle étoit d'abord. Mais le nom des Artistes de première classe supplée à leur éloge; et, lorsqu'on a nommé les Robert, les Véry, les Rouget, les Labour, etc., tous les Grands Hommes enfin de la Cuisine, du Four, et des Comestibles, ce que l'on ajoute peut sembler superflu.

Nous avons cru devoir dédier cette cinquième Année aux Mânes d'un Docteur célèbre, et l'un des meilleurs dégustateurs qu'ait jamais produits la Médecine, ce qui n'est pas peu dire. Puisse ce légitime hommage, rendu à sa mémoire, encou-

tager tous les Gourmands à suivre de près ses traces! De tels hommes sont rares dans tous les siècles et dans tous les pays.

Parmi les suffrages honorables que cet Ouvrage nous a valus, nous ne pouvons nous empêcher de citer celui de S. M. le Roi de Suède, qui, sans nous connoître, nous a fait dire à ce sujet les choses les plus flatteuses et les plus aimables. M.me la Baronne d'Ettingen, qu'il a chargée expressément de cette commission, lui a donné un nouveau prix par la grâce qu'elle a mise à la remplir.

Mais un suffrage plus flatteur encore, parce qu'il vient d'un personnage éminemment recommandable par la profondeur de ses connoissances en Gastronomie, et le digne usage qu'il en fait, c'est celui de S. A. S. Mgr. le Prince Archi-Chancelier de l'Empire Français. Le vif intérêt qu'il daigne prendre à cet Ouvrage depuis sa naissance, et les assurances qu'il n'a cessé de nous trasmettre de sa satisfaction, ont été le plus puissant véhicule de nos efforts, comme la plus douce récompense de nos travaux.

N. B. Toutes les Lettres, Notes, Renseignemens et *Légitimations*, relatifs à l'*Almanach des Gourmands*, doivent être adressés directement à l'Auteur, en sa maison, *rue des Champs-Elysées*, n°. 1, *à Paris*, et FRANC DE PORT; cette dernière condition est tellement de rigueur, que l'on ne retire ni lettres ni paquets de la Poste, grande et petite, ni des Messâgeries, lorsqu'elle n'a pas été remplie (1).

---

(1) On nous a positivement assuré que la Compagnie des Administrateurs des Messageries (rue Notre-Dame-des-Victoires), qui renferme dans son sein plus d'un illustre Gourmand, et qui témoigne un vif intérêt pour les progrès de l'Art alimentaire, avoit pris une délibération, par laquelle tous les comestibles qui seroient adressés de tous les points de l'Empire français à l'Auteur de l'*Almanach des Gourmands*, à Paris, lui parviendroient franc de port, sauf la retenue du dixième *en nature* pour l'Administration. Nous ignorons si ce bruit est fondé, rien d'officiel ne nous étant encore parvenu à cet égard.

ALMANACH

ALMANACH
DES GOURMANDS.

DES SAUCES.

Nous avons, dans nos précédens Volumes, comparé les divers services d'un festin, aux diverses parties d'un édifice, et démontré les rapports qui se trouvoient entre les potages, les hors-d'œuvres, les entrées, les rôtis et les entremets d'un dîner, et le vestibule, les entresols, le salon, les mansardes, etc. d'un palais somptueux et régulier. En poursuivant la même comparaison, nous oserons dire que les Sauces peuvent être mises en parallèle avec les meubles qui garnissent les appartemens de ce riche édifice. Sans meubles il seroit inhabitable, de même que sans les Sauces,

parmi lesquelles nous comprenons toutes les autres espèces d'assaisonnemens, un dîner seroit aussi nu qu'une maison qui viendroit de passer par les mains des huissiers-priseurs.

Les Sauces forment donc l'ornement, et pour nous rapprocher de la cuisine, l'excipient de la plupart des mets qui figurent à un dîner; car si l'on en excepte les rôtis de basse-cour, quelques-uns de ceux de la boucherie, et ceux connus sous le nom de petits-pieds, on les retrouve sous presque toutes les préparations alimentaires. Elles servent à en lier les diverses parties, à en varier les goûts, enfin à leur donner ce vernis aimable et séduisant qui doit prévenir en faveur des mets, provoquer notre appétit par le premier coup-d'œil, le stimuler par l'odorat, et que l'on peut regarder enfin comme le dernier coup de pinceau du peintre, ou comme le complément de la toilette d'une jolie femme.

Mais tous ces avantages, qui sont d'un si grand prix aux yeux des Gourmands, n'ont point fait trouver grâce aux Sauces à ceux des médecins. Ils prétendent que quand, outre le vice

des assaisonnemens qui y dominent, elles n'auroient d'autre inconvénient que celui de provoquer l'appétit, et de faire manger au-delà du besoin, il faudroit les proscrire sans miséricorde ; et ils finissent par conclure que tout homme qui fait cas de sa santé, doit faire le moins d'usage possible des Sauces, surtout de celles dans la confection desquelles il entre des ingrédiens échauffans, irritans, tels que les jus de viande, les racines, le beurre, les épices, c'est-à-dire, tout ce qui fait le fondement des sept huitièmes des Sauces.

A cela un Gourmand pourroit répondre avec Cléanthis :

Je me moque des médecins,
Avec leurs raisonnemens fades.
Qu'ils règlent ceux qui sont malades,
Sans vouloir gouverner les gens qui sont bien sains.

. . . .

Ils se mêlent de trop d'affaires.

. . . .

Ils nous donnent encore, avec leurs lois sévères,

De cent sots contes par le nez.

. . . .

Ces raisons sont raisons d'extravagantes
têtes.

. . . .

Et les médecins sont des bêtes.
(*Amphitryon*, *Acte II*, *Scène* 3e.)

Nous serons ici plus polis que Molière, et nous nous bornerons à observer que ce qu'il y a de plus certain dans tout ceci, c'est qu'aucun médecin ne prêche d'exemple; que s'ils défendent l'usage des Sauces à leurs *cliens*, même en santé, jamais ils ne s'en abstiennent eux-mêmes; et que, toute proportion gardée, cette profession est, sans contredit, celle dans laquelle il se trouve le plus de Gourmands; ce qui n'empêche pas les médecins de pousser très-loin leur carrière.

Pour en revenir aux Sauces, il est certain qu'il ne faut pas en faire abus, surtout de celles qui sont de leur nature stimulantes, irritantes, âcres et corrosives; mais vouloir les proscrire indéfiniment,

C'est d'un scrupule vain s'alarmer sottement,
Et vouloir *aux Gourmands* plaire sans agrément.

Nous disons plus, c'est vouloir restreindre tous nos alimens aux viandes bouillies, grillées ou rôties; c'est, en deux mots, renverser de fond en comble la cuisine.

Laissons donc les médecins pour ce qu'ils sont; renvoyons-les à leurs malades, qui, de leur nature, se trouvant des êtres en tutelle, sont seuls forcés de leur obéir: mais nous, qui jouissons de toute la plénitude de nos appétits et de nos facultés digestives, suivons leur exemple, au lieu de nous arrêter à leurs préceptes, et continuons à priser les Sauces, comme les excipiens les plus agréables, et même les plus indispensables de la bonne-chère.

Une nomenclature raisonnée des diverses Sauces connues en cuisine, occuperoit plus de la moitié d'un gros volume; car on en compte plus de quatre-vingts espèces différentes, sans parler de celles que les grands artistes inventent encore chaque jour, par une combinaison savante des divers ingrédiens tant exotiques qu'indigènes, qui servent à stimuler notre appétit en réveillant notre goût.

Le devoir d'une bonne Sauce est

de frapper d'une manière plus ou moins vive les houppes nerveuses du palais, ces glandes maxillaires, qui sont le principal siége de l'organe du goût. Si la Sauce est trop douce, elle ne cause aucune sensation, et son objet est manqué; si elle est trop âcre, elle excorie, au lieu de procurer ces titillations délicieuses, source de ces indicibles extases qu'il appartient aux seuls grands cuisiniers de produire sur les organes des bienheureux Gourmands.

Le vieux proverbe qui dit que la Sauce fait manger le poisson, renferme une très-grande vérité. Combien d'alimens insipides qui tirent tout leur mérite d'une Sauce appropriée! C'est bien le cas de dire que l'habit fait le moine; aussi la confection des Sauces est-elle une des branches les plus importantes du grand Art alimentaire.

On peut faire un cours d'histoire ancienne, de géographie, de morale et de botanique, en parcourant la nomenclature des Sauces. On en trouvera à la Noé, à la Monime, à la romaine, à la Vestale, etc.; à l'anglaise, à l'espagnole, à la ozarienne,

à l'allemande, à l'italienne, à la provençale, à la hollandaise, à la génevoise, à la St-Cloud, etc.; au Pauvre homme, à la Reine, à la marotte, à la Princesse, à la jardinière, à la demoiselle, au réveil-matin, à la Pimbèche, etc.; à la ciboule, à l'aspic, à la ravigotte, au fenouil, à l'ail, aux câpres, aux champignons, aux mousserons, au laurier, à l'orange, aux fines herbes, aux oignons, aux échalottes, aux truffes, à l'oseille, au verjus, etc., etc.; et nous ne parlons ni de la Sauce au singe vert, ni de la sauce bacchique, ni de celles à la morue, aux bécasses, aux canards, aux anchois; ni des Sauces vertes, hachées, piquantes, rousses, simples, perlées, douces, à l'ivoire, à la Mansienne, à la Martine, à l'Ivernoise, à la hussarde, à la Damois, etc., etc.; ni même des remoulades et de cette fameuse sauce à laquelle feu M. Robert doit son immortalité. Nous le pourrions cependant sans peine, car la recette de toutes ces Sauces nous est parfaitement connue, et fait partie de notre théorie alimentaire. Mais l'Almanach des Gourmands n'est point un livre de

cuisine; notre devoir est de chercher à stimuler l'appétit de nos Lecteurs; c'est aux artistes seuls qu'il appartient de le satisfaire.

DES DINERS PAR COEUR.

L'on est rarément à Paris dans le cas de Dîner par Cœur, parce que ce repas s'y fait à tant d'heures différentes, qu'un homme qui n'a point de ménage, qui fait profession de manger en ville, et qui connoît beaucoup de monde, est presque sûr de trouver un dîner depuis midi jusqu'à sept heures du soir, selon les maisons; sans parler de la ressource des Restaurateurs qu'on rencontre à chaque pas, et chez lesquels le couvert est toujours mis. Il n'en est pas de même à la campagne. On se rend dans une maison où l'on n'est point attendu; le maître et la maîtresse sont absens, dans le voisinage ou ailleurs, il n'importe; suffit que la marmite est renversée et qu'on n'y dîne point.

Que l'on se figure l'embarras d'un Gourmand qui vient de faire cinq à six lieues à jeun (*voyez* l'article intitulé *Journée champêtre d'un Gourmand*, à la fin de notre troisième

Année), à pied, et qui arrive dans cette circonstance fatale. Les valets, en l'absence des maîtres, ne lui offrent ni un verre d'eau ni une chaise ; il faut qu'il s'en retourne incontinent ; et que, s'il ne connoît personne dans le voisinage, il revienne à Paris comme il en étoit venu, c'est-à-dire, sur ses deux jambes et l'estomac vide.

Ici le Lecteur nous arrêtera, sans doute, pour nous observer qu'il se trouve des cabarets dans les plus petits villages des environs de Paris, et que dans ce cas notre promeneur s'y doit arrêter; et, ne dût-il y trouver que des œufs et du lard, n'en point sortir sans s'être fait servir une omelette.

C'est, il est vrai, le parti que prennent en cette circonstance les hommes vulgaires; mais un véritable Gourmand n'en agit point ainsi, et il aime mieux Dîner par Cœur, que de faire à ses propres frais un mauvais dîner, surtout lorsqu'il s'attendoit à en faire un bon aux dépens d'autrui. *Aut Cæsar, aut nihil*, n'est pas moins la devise des vrais Gourmands, que celle des ambitieux et des héros.

Il est cependant bien dur de Dîner par Cœur (c'est-à-dire, avec quelques livres de cerises ou de raisin), lorsqu'on a fait cinq ou six lieues ; mais c'est un risque que l'on court lorsqu'on s'éloigne de Paris sans invitation préalable et à jour indiqué : sortes d'invitations dont MM. les Amphitryons ruraux sont, en général, assez avares, soit par économie, soit pour conserver leur liberté. Souvent même il arrive qu'ils ne s'absentent que jusqu'à trois ou quatre heures, et reviennent dîner chez eux ; mais le piéton qui arrive dans cet intervalle n'en est pas moins éconduit. Les valets, qui n'en attendent rien, se font un malin plaisir de lui dire que les maîtres n'y sont pas, et se gardent bien d'ajouter qu'ils sont prêts à revenir. Ils se hâtent, au contraire, de congédier le Gourmand voyageur qui glisse humblement sa carte, se retourne souvent pour voir si on ne le rappelle pas, et qui cheminant lentement, tristement et à jeun, ne peut s'empêcher de s'écrier avec Sosie :

. . . . . . Que l'heure de manger,
Pour être mis dehors, est une maudite heure.

Cependant l'Amphitryon arrive; si c'est un galant homme, il apprendra avec chagrin le sort du convive qui venoit lui demander à dîner, et fera même courir après lui s'il n'est pas trop tard ; mais c'est à ses valets seuls qu'il doit s'en prendre. A moins d'avoir le front d'un parasite, d'un vrai Gascon, ou du plus goulu des Journalistes, un honnête homme ne s'établit point dans une maison en l'absence des maîtres, si les domestiques ne l'y engagent avec instances; et un Gourmand, bien moins que tout autre, parce que la discrétion, le savoir-vivre et la réserve sont des vertus inséparables de la véritable Gourmandise.

On voit, par ces détails, que la plupart des Dîners par Cœur qui se font dans ce bas monde, proviennent du fait des Amphitryons ruraux. C'est donc à eux à les prévenir, soit en ne s'absentant point de chez eux le dimanche (seul jour où les Gourmands quittent Paris sans inconvénient pour l'art), soit en donnant des ordres précis pour que les amis de la maison y soient reçus dans leur ab-

sence, et gardés à vue jusqu'à leur retour (1).

Au reste, en considérant sous le rapport diététique les Dîners par Cœur, ce n'est pas un grand mal pour la santé, pourvu qu'ils ne reviennent pas trop souvent, et que l'on n'en fasse pas habitude. Des fruits aqueux, tels que les cerises ou le raisin, mangés sans autre aliment, à la suite d'une longue course à pied, peuvent tenir lieu d'une purgation. Ils nétoient l'estomac, font couler la bile, maintiennent le ventre libre, etc.; et mé-

(1) Il y a cependant des maisons aux environs de Paris où l'on Dîne par Cœur, même quand les maîtres y sont et vous reçoivent, parce qu'ils vous congédient le plus poliment du monde, lorsqu'on vient dire qu'on a servi. Ils ont soin même alors de vous faire passer par une porte de derrière, afin de vous faire éviter la salle à manger. Par exemple, à Achères, village situé au milieu de la forêt de Saint-Germain, où il n'y a qu'une seule maison bourgeoise et point d'auberges, on paroît avoir adopté cet usage. Il est bon d'en prévenir les Gourmands, et nous les invitons, quand même ils auroient été les camarades d'étude de cet Amphitryon négatif, de ne le visiter jamais à jeun.

decine pour médecine, j'aime encore mieux me purger avec un Dîner par Cœur, qu'avec les drogues d'un apothicaire.

Les estomacs des Gourmands sont aujourd'hui tellement montés à ne ſaire qu'un seul repas par jour, qui est le dîner, qu'ils n'en ont pas ſaim davantage le soir après avoir Dîné par Cœur; ainsi notre piéton se gardera bien de souper, quoique presqu'à jeun; mais aussi son appétit du lendemain sera-t-il à son apogée. Heureux s'il se trouve alors invité à un grand ſestin, ou convoqué ponr une importante dégustation! C'est malheureusement ce qui n'arrivera guère, parce que le lundi étant le jour où la Halle est le moins approvisionnée, et par conséquent la plus chère, ce n'est presque jamais celui qu'on choisit pour donner un grand dîner.

Il résulte de ces réflexions, que si l'on doit éviter, autant qu'il est possible, de Dîner par Cœur, il ne faut cependant pas se désespérer lorsqu'on a fait un tel repas. On y gagne de la santé et de l'appétit, et pour un vrai Gourmand c'est quelque chose.

DES PATÉS D'ABBEVILLE.

En parlant, dans la quatrième Année de cet important ouvrage, des excellens Biscuits d'Abbeville de M.lle Rose Des Jardins (1), nous avions, sur la foi d'un très-célèbre, très-ample et très-fin Gourmand de cette ville (dont la modestie a fait violence à notre gratitude en nous défendant de le faire nominativement connoître), dit un mot des Pâtés d'esturgeon confectionnés par M. Richard, très-bon pâtissier de la même cité, que nous félicitions de posséder deux artistes d'un aussi rare talent. Nous terminions notre article en engageant M. Richard à soumettre un échantillon du sien au jugement de notre Jury dégustateur.

Il a répondu à cet appel, et nous a fait passer le 20 mai dernier un Pâté (2) d'esturgeon, qui a com-

(1) *Voyez* pages 108 et 111 de la quatrième Année de l'*Almanach des Gourmands*.

(2) Peu s'en est fallu que ce Pâté ne nous soit pas parvenu. Quoique M. Richard, très-au courant de nos réglemens, en eût payé le port à son départ, le facteur des

paru le 21 devant les Professeurs en Gourmandise, de service auprès de notre Almanach, gens très-dignes de l'apprécier dans toutes ses parties.

Ce Pâté, malgré les avaries qu'il avoit essuyées, et dont on rend compte dans la Note, a été trouvé profondément bon. On ne peut comprendre comment l'esturgeon, qui, de sa nature, est un poisson ferme, souvent même un peu coriace, et de difficile digestion, devient sous la

---

messageries l'avoit exigé à son arrivée, et sur notre refus de l'acquitter, remporté le Pâté; mais comme nous avions également refusé de décharger son registre, il est revenu le lendemain le rapporter, en n'exigeant plus que sa commission; mais pour se venger du mauvais succès de sa friponnerie, il avoit brisé le Pâté en dix morceaux. Nous croyons devoir signaler aux Administrateurs des Messageries ce genre d'escroquerie, qui ne se renouvelle que trop souvent, au grand détriment des Gourmands. Lorsqu'ils refusent d'acquitter le port, déjà payé, d'un envoi de comestibles, le facteur le remporte et le vend à son profit. Ajoutons encore que c'est indûment que ces facteurs exigent un droit de commission pour eux; *il ne leur est absolument rien dû*, et tout est compris dans le prix du port, soit payé, soit à payer.

main de M. Richard, tendre, onctueux, léger, et très-salutaire. C'est sous cette forme une véritable crême maritime, et dont on peut manger beaucoup sans s'incommoder. La graisse de ce poisson nourrit convenablement ces Pâtés, et communique à leur croûte un goût délicieux. Il faut absolument en avoir dégusté pour s'en former une idée; car l'esturgeon, ainsi employé, a un goût très-différent de celui qu'on mange frais, et qui est cependant si recherché. Nous pensons que si dans la saison des truffes, M. Richard essaie d'en introduire dans cette savante composition, il ne manquera rien à ses Pâtés pour être vraiment dignes de comparoître à la table des Dieux.

Les esturgeons qu'emploie M. Richard, sont pêchés dans la Somme. On sait que ce poisson n'est jamais aussi bon pris dans la mer, que dans les rivières, qu'il remonte à l'instar du saumon, quelque fois même à une très-grande distance. Ceux qu'on prend dans la Somme sont notés pour leur extrême finesse, leur délicatesse exquise, et ce goût de noisette qui chatouille si agréablement les houp-

pes nerveuses d'un palais gourmand. Aussi les Pâtés d'esturgeon d'Abbeville sont-ils renommés dans toute l'Europe, et M. Richard en expédie une immense quantité sur la demande des consommateurs.

Ainsi, grâces à cet artiste, les estomacs les plus débiles pourront dorénavant se familiariser avec l'esturgeon, dont ils redoutoient avec juste raison les approches; et nous ne serons plus obligés de sacrifier l'une de nos plus douces jouissances au soin de notre santé, puisqu'un Pâté d'esturgeon d'Abbeville, se digère presqu'aussi facilement qu'un Pâté de mauviettes de Pithiviers.

M. Richard ne borne point l'exercice de son talent à la confection des Pâtés d'esturgeon, quoique cette confection suffise à sa gloire, et qu'elle ait propagé son nom dans tous les lieux où l'on joint au goût de la bonne-chère, les moyens de la faire meilleure encore, en enrichissant sa table des plus célèbres productions exotiques et indigènes. Il tient, comme nous l'avons vu dans notre quatrième Année, l'hôtel d'Angleterre, la meilleure auberge d'Abbeville, et peut-

être de toute la Picardie. Cette maison, sous la direction de M. Richard et de M. Marneffe, son digne associé, réunit tous les avantages qui peuvent attirer et fixer un Gourmand du premier ordre dans une hôtellerie : chère exquise et recherchée dans tous les genres ; cave excellente et bien assortie ; appartemens meublés avec recherche et avec goût ; situation agréable ; propreté extrême, service à la mode des différentes nations, etc. Aussi, quoiqu'Abbeville ne soit qu'une ville de passage, depuis que M. Richard y tient cet hôtel, on s'y arrête avec complaisance, et nous connoissons même plus d'un Gourmand qui a fait le voyage d'Abbeville tout exprès pour séjourner pendant quelques jours à l'hôtel d'Angleterre.

Il faut convenir que c'est une grande jouissance en voyage que de rencontrer de telles hôtelleries. Elles sont malheureusement trop rares en France, où l'on ne citoit guère que l'hôtel de Dessaint à Calais, celui de la Pomme d'or, tenu par le fameux Tonnaucour, à Châlons-sur-Marne, et dans le midi le Grand-Soleil de Toulouse ; encore ces maisons

célèbres, ou ne subsistent plus, ou ont changé de maître. Nous ajouterons à cette liste une auberge tenue à Monistrol en Vivarais, par un particulier très-riche, qui s'étoit fait aubergiste par goût, et qui mettoit tout son bonheur, comme il employoit toute sa fortune, à faire faire une chère excellente, et à procurer tous les agrémens de la vie aux voyageurs : aussi se détournoit-on souvent de vingt lieues pour aller loger chez lui. La Révolution aura détruit sans doute cet établissement, unique en Europe.

En général, les auberges de France sont mal tenues ; on y fait une chère mesquine, et l'on semble y méconnoître la propreté. Aussi lorsqu'on en rencontre, où, comme chez M. Richard, on trouve une bonne cuisine, une excellente cave, de beaux appartemens, des attentions recherchées, enfin tout ce qui peut plaire à un véritable Gourmand, à un homme accoutumé à toutes les aisances d'une vie agréable et voluptueuse (sans compter les meilleurs Pâtés d'esturgeon qui se fabriquent en Europe),

on doit s'empresser de la signaler et de la recommander aux amateurs.

Nous ajouterons, pour couronner cet éloge, que S. M. l'Empereur, en passant à Abbeville, est descendue à l'hôtel d'Angleterre, et qu'elle en a paru satisfaite.

DU VIN DE CHABLIS.

Compagnon inséparable des huîtres, dont il est l'excipient nécessaire, le Vin de Chablis est l'un de ceux que les Gourmands prisent le plus, et dont ils font de plus fréquentes libations. Parmi les vignobles les plus renommés de la Basse-Bourgogne, qui sont, comme l'on sait, Auxerre, Coulange, Créney, Avalon, Tonnerre et Joigny, Chablis tient incontestablement le premier rang. On sait que ses Vins, dans les années sèches, ne sont point inférieurs à ceux de la Haute-Bourgogne; mais comme dans dix années il s'en trouve à peine une sèche, ces derniers obtiennent la préférence. Cependant la constitution atmosphérique de l'année qui vient de finir, nous paroît devoir

rétablir l'équilibre, et nous pensons que dans cette dernière récolte, le département de l'Yonne pourra tenir tête à ceux de la Côte-d'Or et de la Haute-Saône, et que les vignobles que nous venons de nommer soutiendront assez bien le parallèle avec ceux de Pomar, de Chambertin, de Beaune, de Volnay, de Montrachet, de Nuits, de la Chassagne et de Mursault. Nous ne parlons pas du clos de Vougeot et de la Romanée (1), qui forment une classe à part, et qui ne peuvent entrer en comparaison avec aucun autre vignoble bourguignon.

Pour en revenir au Vin de Chablis, qui fait le sujet de cet article, on a déjà vu que l'on ne pouvoit manger des huîtres à Paris sans les arroser avec ce Vin, et comme, grâces au

---

(1) Tant que les vignobles de la Romanée ont appartenu au prince de Conti, le vin qui en provenoit étoit réputé l'un des meilleurs de la Bourgogne, et peut-être de l'Europe. Depuis que la Révolution les a fait passer en d'autres mains, ce vin a beaucoup perdu de sa qualité, parce que le nouveau propriétaire en a changé et dénaturé le plant, afin d'obtenir de plus abondantes récoltes. En fait de vins, et surtout

Rocher de Cancale (1), on en mange aujourd'hui toute l'année, la consommation de ce Vin s'y est prodigieusement accrue; et presque tous les vins blancs de la Basse-Bourgogne, et même de Pouilly, s'y vendent maintenant sous ce nom; mais les amateurs ne s'y trompent pas.

---

de vins fins, ce n'est jamais à la quantité qu'il faut viser. Au reste, le fameux restaurateur Rose, dont les Gourmands se souviendront long-temps, et qui est décédé dans un état voisin de l'indigence, tandis qu'il auroit dû mourir millionnaire, doit à ce vin l'origine de sa grande renommée. Il avoit acheté tout celui qui se trouvoit dans les caves du Prince, lorsque la Nation s'en empara. Les amateurs couroient chez lui en foule; et lorsque cette provision fut épuisée, Rose la remplaça comme il put; mais il continua toujours de vivre sur sa réputation. Les connoisseurs seuls s'en aperçurent; mais comme ils forment toujours le plus petit nombre, son établissement n'en souffrit point. Il faut dire aussi que sa cave, sous d'autres rapports, étoit bien montée, et que sa cuisine étoit excellente; deux mois même avant sa mort, nous avons fait chez lui, aux dépens de l'aimable et joyeux Picard, un dîner notable.

(1) *Voyez* l'article des Huîtres d'été, dans la troisième Année de l'*Almanach des Gourmands*, p. 176 et suiv. de la seconde Édition.

Les Vins les plus renommés du territoire de Chablis sont ceux de la côte de Fonteny, de Vaudesir, du clos de Valmure et de Grenouille. C'est là que l'on recueille la tête des Vins, et les connoisseurs qui en ont goûté, n'en veulent plus boire d'autres.

Le Vin de Clablis possède des qualités diététiques qui doivent le rendre cher aux personnes jalouses d'allier les jouissances de leur palais, avec la conservation de leur santé. Il ne porte jamais à la tête, il est diurétique, fait couler la bile et les humeurs, tempère l'acrimonie du sang, est bon pour la goutte, et souverain pour la gravelle. Avant que la Révolution eût tout confondu et tout dénaturé, les médecins l'ordonnoient à leurs malades dans cette dernière circonstance, et il nous seroit facile de citer un grand nombre de cures opérées par ce moyen.

Ce Vin est donc tout à la fois agréable et utile. Il joint à l'avantage de n'être point capiteux, celui de passer aisément, de ne jamais fatiguer l'estomac, de convenir à tous les tempéramens, et d'offrir une boisson

tout à la fois salutaire, excellente, et peu dispendieuse. Car son prix comparé à celui des Vins de la Haute-Bourgogne est toujours très-modique.

Nous avons dit que le Vin de Chablis étoit le compagnon indispensable et l'excipient nécessaire des huîtres; il doit cet avantage aux qualités que nous venons d'énumérer. Les huîtres se mangent toujours avant le dîner, il importe qu'elles soient promptement digérées, afin qu'elles ne nuisent point à l'appétit, et qu'elles fassent place dans l'estomac aux alimens qui vont suivre. Si vous les arrosiez avec des Vins nutritifs, tels que ceux de Bordeaux, ou des Vins capiteux tels que ceux de Champagne ou du Rhône, etc. vous troubleriez les fonctions digestives et les têtes foibles, dès le commencement du dîner; ce qu'il faut éviter avec soin. Il importe que les huîtres traversent l'estomac presqu'aussi rapidement que l'œsophage, et qu'elles s'y disolvent avec promptitude. Après le lait, rien ne remplit mieux cette indication que le Vin de Chablis. Aussi vous ne feriez jamais avaler une cloyère d'huîtres à un vrai

Gourmand, si plusieurs bouteilles de ce doux excipient ne se trouvoient en même temps sur la table, à l'entour de son couvert.

Le Vin de Chablis n'est pas seulement le digestif indispensable des huîtres ; lorsqu'il est de première qualité, vieux et bien choisi, il figure avec honneur parmi nos Vins d'entremets. En le tirant au mois d'avril, on peut le rendre aussi mousseux que le vin de Champagne, et le servir comme tel à ceux qui ne sont point connoisseurs. L'estomac et les nerfs y gagneront, car rien n'est plus contraire à la digestion, et n'agite plus les personnes nerveuses que le vin de Champagne mousseux.

Nous avons vu précédemment qu'on vendoit à Paris sous le nom de Chablis beaucoup de Vins étrangers à ce canton renommé de la Basse-Bourgogne. La prodigieuse consommation qui s'en fait rend cette fraude commune ; il importe donc d'indiquer aux amateurs un moyen de n'être pas trompés, et de pouvoir se procurer en tous temps, à volonté, à un prix très-raisonnable, et même par très-petites

parties, d'excellens Vins de ce territoire.

Ils apprendront, sans doute, avec reconnoissance, que M. Cheron (1), Maire de Chablis (titre qui doit d'abord inspirer de la confiance) et propriétaire des vignobles reconnus pour être les meilleurs de ce canton, vient de former à Paris un entrepôt de ses excellens Vins, et qu'ils y seront vendus en bouteille chez M. Rathier, au Café d'Apollon, rue Saint-Martin, n°. 147. On peut être assuré de les trouver là en détail de la première

---

(1) Si M. Cheron n'est pas par lui-même un Gourmand de première classe, il a l'avantage au moins de tenir de très-près à une famille gourmande, puisqu'il est beau-frère de M. De Fays, signalé dans la quatrième Année de cet ouvrage (p. 271), comme l'un de nos bons Amphitryons; de M. Chagot, excellent Amphitryon rural, l'un des hommes qui découpe et sert le mieux à table, et que ses talens ont élevé à la dignité de vice-président du Jury dégustateur; et de madame Canin, femme aimable, connoisseuse en bonne chère, et dont le cuisinier peut compter parmi les bons artistes de la capitale, et comme celui qui peut-être apprête le mieux les rognons de mouton.

qualité. Quant aux consommateurs qui voudroient les tirer en droiture, ils peuvent s'adresser à M. Cheron, à Chablis, et il les leur expédiera en pièces ou feuillettes à leur domicile.

Tous les amateurs d'huîtres, tous les connoisseurs en vin, doivent se réjouir de la formation d'un semblable entrepôt, et nous ne doutons pas qu'ils ne s'y rendent en foule pour se procurer à peu de frais d'excellent Vin de Chablis. Nous nous féliciterons d'avoir été des premiers à leur annoncer cette bonne nouvelle.

DES USTENSILES DE CUISINE.

Il est presqu'aussi difficile de monter une Cuisine que de former une bibliothèque, et le choix des Ustensiles et instrumens qui y sont nécessaires, n'est guère moins compliqué que celui des livres, dont un homme opulent veut par ostentation garnir ses tablettes.

Il faut d'abord que la Cuisine soit vaste, bien aérée, bien claire, d'un abord facile, et pas trop éloignée de la salle où l'on mange. Les fourneaux seront, autant que possible, placés

sous les fenêtres, bâtis à une hauteur convenable, et disposés de manière à consommer le moins de charbon, et à donner le plus de chaleur possible. De cette manière les cuisiniers seront moins incommodés de la vapeur du charbon, toujours si dangereuse, et qui mine à la longue les santés les plus robustes. Ils verront mieux leur ouvrage; le feu, plus actif et plus concentré, ne dissipera point en vain sa chaleur, et la cuisson des alimens sera plus prompte et plus égale. Outre le réverbère suspendu au milieu de la Cuisine, on en disposera plusieurs contre le mur d'appui des fourneaux, afin de suppléer à la clarté du jour, et d'éviter l'usage des chandelles, qui doivent être proscrites de toute Cuisine où l'on tient à la propreté.

La cheminée sera vaste, le manteau assez élevé, mais le tuyau étroit pour brûler moins de bois, et perdre moins de calorique; de forts chenets en fer, des trépieds, des chevrettes se trouveront dans cette cheminée, et les premiers seront disposés de manière à soutenir jusqu'à trois broches au besoin.

Nous nous sommes élevés souvent

contre la manière de rôtir les viandes adoptée en France, et qui depuis un siècle n'a fait aucun progrès. Il seroit digne de la classe des sciences et arts de l'Institut impérial de proposer un prix sur la manière de torréfier les viandes, de façon à ce qu'on profitât de toute la chaleur du bois, que le rôti fût cuit également, et que chaque espèce de bête conservât son esprit et son suc: avantage que sont loin de procurer des broches tournant à l'air libre dans une vaste cheminée, et dans une Cuisine exposée à plusieurs courans d'air, dans laquelle il est même nécessaire de le renouveler pour combattre ce que la vapeur du charbon a de délétère. Les rôtissoires, connues à Paris sous le nom de *cuisinières*, parent sans doute à une partie de ces inconvéniens, mais non à tous. La cuisson y est plus égale, elle exige moins de combustible; mais les viandes renfermées dans ces espèces de boîtes de fer-blanc, ont un goût moins savoureux que celles qui sont cuites à la broche, et participent toujours plus ou moins des vices d'une cuisson en quelque sorte étouffée. Ajoutons que ces rôtissoires ne se gouvernent qu'à la

main, exigent une surveillance continuelle, que ne peut leur donner un cuisinier, dont les fourneaux réclament toute l'attention, et qu'à la moindre distraction le rôti brûle, ou tout au moins est déshonoré. Ce moyen n'est donc praticable que dans les très-petits ménages, et lorsqu'une femme fait la cuisine. Dans plusieurs provinces, et principalement en Languedoc, on fait tourner la broche par un chien, dressé à ce manége, et enfermé dans une roue creuse. Ce spectacle est amusant sans doute. Mais sans parler de l'inégalité de cette rotation, de la surveillance qu'il faut exercer sur cet animal, qui souvent s'arrête, et laisse par conséquent brûler le rôti, on sent qu'un rôt qui dépend des caprices d'un chien, ne peut être que très-irrégulier: on est même exposé à s'en passer tout à fait, si le moderne Laridon ne se trouve pas à l'heure où l'on met la broche; ou si le cuisinier est obligé de quitter ses fourneaux pour siffler son rôtisseur, ou pour courir après lui. Contentons-nous donc de nos tourne-broches et de nos cuisinières, en attendant qu'on les ait remplacés par des instrumens

meilleurs. Cette partie de la coction des viandes est demeurée très en arrière des progrès qu'ont fait en France la physique et la chimie, appliquées aux arts utiles.

Une très-grande table en chêne, de six pouces d'épaisseur, doit occuper le milieu de la Cuisine. Elle sert pour hacher, piquer, ajuster, et à l'heure du repas pour dresser les entrées. Cette table doit toujours être maintenue très-propre, et ratissée tous les jours. Un fort billot, posé sur ses trois pieds, et qui ne sert que pour tailler les grosses viandes au couperet; un tour à pâte, garni de ses rouleaux de buis ou d'accacia; une table moyenne qui ne sert qu'au rôtisseur, quelques pelles et trois ou quatre chaises, sont presque les seuls meubles en bois qui doivent se trouver dans une Cuisine. Nous ne comprenons point dans ce nombre les planches de sapin posées sur tasseaux, qui en entourent une partie, et servent à divers usages, non plus que les menus Ustensiles, tels que soufflets, tamis, égrugeoirs, saloires, petite huche à la farine, etc.

A l'égard des Ustensiles en fer, ils se bornent, outre les crémaillères,

et la garniture ordinaire de la cheminée, à plusieurs pelles, soit à four, soit à fourneaux, plusieurs grils de diverses grandeurs, trois fours de campagne, dont un grand, un moyen et un petit; quatre poêles à frire, également de trois dimensions différentes; étouffoirs, pincettes de diverses grandeurs, marmites de fer, deux couperets, deux paires de hachoirs, douze lardoires assorties, etc. une boîte à compartiment pour les épices, quatre râpes, et quatre entonnoirs de diverses grandeurs en fer-blanc, etc. (1).

Tout le monde est d'accord sur les matières qui doivent composer tous les objets que nous venons de passer en revue. Il n'en est pas de même de la batterie de Cuisine, proprement dite, qui comprend les marmites, les casseroles, les passoires, les poupetonnières, les poissonnières, les poêlons, etc. etc. Depuis long-temps

(1) Nous ne faisons mention ni des coutelas, ni des tranche-lard, ni des couteaux à découper, à tourner et à trousser, etc.; ces instrumens, ainsi qu'un fusil à repasser, appartenant en propre au cuisinier qui doit toujours en être bien fourni.

tous ces Ustensiles sont en cuivre rouge étamé, et quelques-uns en cuivre jaune. Mais les médecins se sont élevés contre cet usage, en raison des dangers de ce métal, et même de celui de l'étain, etc. On a écrit à ce sujet des volumes. On a voulu substituer la batterie de fer étamé à celle de cuivre, au grand détriment de l'art, car presque tous les ragoûts confectionnés dans du fer sont noirs et manqués. On a prétendu qu'il ne falloit se servir que de vaisseaux de terre, comme si le feu très-actif de charbon ne les mettoit pas bientôt hors de service, etc. Enfin on a fait des batteries de Cuisine tout en argent; et celles-là sans doute ne présentoient ni inconvéniens ni dangers. Mais leur haut prix n'a permis qu'à très-peu de consommateurs d'y atteindre, et l'abbé de Breteüil est peut-être le seul particulier qui ait eu à Paris une batterie de Cuisine entièrement en argent.

Il faut donc en revenir aux Ustensiles de cuivre, qui ne présentent aucun danger lorsqu'on n'y laisse point séjourner les alimens, qu'ils sont étamés souvent, et tenus avec une grande propreté. C'est au maître à y veiller

par lui-même ; l'objet est assez important pour exiger de lui des soins directs et une surveillance personnelle et immédiate.

Cette partie dés Ustensiles dans une Cuisine bien montée, se compose de quatre marmites grandes et moyennes, de quatre autres plus petites, de quatre poêlons et d'autant de chaudrons également assortis, de deux poupetonnières et de trois poissonnières avec leurs feuilles, de grandeur différente, de deux passoires, deux cuillères à pot, et deux écumoires, de quatre cuillères à dégraisser, de quatre casseroles ovales pour les braises, d'autant de plafonds et feuilles de four, d'une bouilloire, deux coquemards, et de vingt-quatre casseroles avec leurs couvercles, depuis la première grandeur jusqu'à la dernière. Ajoutez-y quatre poèlons à bec pour les caramels, deux bains-marie, une grande fontaine, si l'on n'a pas de réservoir; une chaudière à cylindre pour laver la vaisselle, et vous pourrez vous flatter d'avoir une Cuisine mieux montée que la plupart de celles de la Nouvelle-France. Mais nous le répétons, il faut que le maître visite au moins une fois par semaine

tous ces objets, et pour lors il sera à l'abri de tous les accidens, et même de toutes les craintes.

DU LINGE DE TABLE.

Si quelque chose prévient agréablement les yeux en faveur d'un dîner, c'est sans doute une table proprement et magnifiquement vêtue, c'est-à-dire, un couvert bien ordonné dans toutes ses parties. L'argenterie et la porcelaine y jouent sans doute un grand rôle, et nous en avons parlé ailleurs (1). Le cristal et la verrerie, dont nous espérons pouvoir parler dans ce volume, si nous recevons à temps des documens que le proprié-

(1) *Voyez* le chapitre intitulé *de la Porcelaine considérée dans ses rapports avec la table*, p. 220 de la troisième Année de l'*Almanach des Gourmands*, seconde édition. C'est là qu'on trouve un éloge aussi étendu que mérité de la Manufacture impériale de Sèvres, et de M. Georget, l'un des plus habiles peintres attachés à ce superbe établissement. On a vu a la dernière Exposition des produits de l'industrie, des assiettes, et surtout une table à thé, chef-d'œuvre de cet habile Artiste, et qui ont fait l'admiration des connoisseurs.

taire de la fabrique du Creuzot nous a annoncés et promis, contribuent sans doute à sa splendeur; mais que dirions-nous d'un homme qui porteroit sous un habit de la plus riche étoffe, et brodé dans le dernier goût, une chemise de grosse toile, un col sale et des manchettes de batiste? Il en seroit de même d'une Table qui nous offriroit une nappe, des carrés et des serviettes communes. Elle auroit beau être surchargée de vaisselle d'Auguste, de porcelaine de Sèvres, et de cristaux de Mont-Cénis, l'aspect n'en seroit point appétissant, et la richesse de la broderie n'en feroit que mieux ressortir la pauvreté de l'étoffe.

Il est donc très-essentiel pour un Amphitryon de porter une attention rigoureuse sur cette partie du service; d'avoir un fonds considérable de très-beau Linge de table, d'en surveiller l'entretien, et surtout le blanchissage, parce que c'est de cette opération qu'en dépend l'éclat et la durée.

On connoît à Paris trois espèces de Linge de table : les services unis à liteaux, les services ouvrés et les services damassés.

Les

Les serviettes et les nappes unies et à liteaux ne se voyoient autrefois que dans la classe bourgeoise et commune; et ce Linge ne paroissoit jamais sur la table des Grands, ni dans les maisons opulentes; parce que ces serviettes ressemblent à des morceaux de toile coupés à la pièce, et que rien n'indique qu'elles soient spécialement destinées au service de la table; condition que la propreté exige d'une manière exclusive. Le *liteau* (et non linteau, comme on l'appelle à Paris) qu'on y a ajouté, les caractérise et en prévient le vol; mais ce Linge se ressent toujours un peu de son origine bourgeoise, et du préjugé dans lequel nous autres gens d'autrefois avons été nourris contre lui. Cependant, depuis que la Révolution a introduit les serviettes à liteaux sur les tables opulentes, on s'est attaché à les faire plus fines, plus blanches, et à les travailler mieux. La Flandre est en possession de fournir les plus belles, et c'est de la réunion de cette province à l'Empire Français que date la grande vogue de cette espèce de Linge à Paris.

Les serviettes unies sont sans doute d'une plus grande solidité que les

autres; elles résistent mieux aux fréquentes lessives, et font, en général, plus de profit; ce qui est d'une grande considération dans un ménage. Mais on ne peut se dissimuler qu'elles conservent toujours une certaine roideur qui les rend peu propres au service que les convives en attendent; qu'elles gardent très-long-temps leur apprêt, et que leur surface unie et non spongieuse les empêche de pomper et même d'absorber les molécules grasses des alimens lorsqu'on veut s'étuver avec le visage et les mains, ainsi qu'on est souvent dans le cas de le faire à table. Voilà pour les serviettes. Quant aux nappes, elles ne présentent point un coup-d'œil agréable, et ressemblent trop à des draps. On diroit que la table est revêtue d'un linceul, et cette idée n'est pas attrayante quand on mange, car rien n'est plus éloigné de celle de la destruction que la bonne-chère. Quoi qu'il en soit, il y a lieu de croire que la mode des services unis et à liteaux se soutiendra long-temps à Paris, puisque l'économie domestique y trouve son compte, et que la vanité ne s'en offense plus.

Les services ouvrés jouissoient d'une

grande vogue avant la Révolution, et ils étoient généralement en usage chez les Grands, dans les maisons opulentes, et même dans la haute bourgeoisie, et le commerce de première classe. Le Linge ouvré se divisoit en serviettes à œil de perdrix, à petite Venise, quadrillées, en damier, en losanges, à mouches, à grains de froment et à grains d'orge. Ces dernières étoient abandonnées à l'office, comme les plus communes, les autres avoient seules le privilége de se montrer à la table des maîtres. Il faut convenir que ce Linge ouvré étoit d'un usage beaucoup plus attrayant que le Linge uni qu'on lui a substitué. Très-agréable au coup-d'œil, doux au toucher, assez spongieux pour absorber les parties grasses des alimens, il réunissoit tous les avantages qu'on exige du Linge de table, et si sa durée n'égaloit pas celle du Linge uni, on peut assurer cependant que lorsqu'il étoit bien choisi, entretenu avec soin, et blanchi avec précaution, il faisoit encore un très-bon service. Au reste, il ne coûtoit pas plus que ne coûte aujourd'hui le Linge uni, et l'on avoit une serviette œil de perdrix ou petite Ve-

nise, en qualité supérieure, pour moins d'un écu.

Il nous reste à parler du Linge damassé, soit en petit damier, soit à bordure fleuragée, en étoiles, en bouquet de rose, en rose et muguet, etc. L'on n'en faisoit guère usage que dans les festins d'apparat, les repas de noce ou de cérémonie, parce que, d'un côté, le blanchissage et le cylindrage en étoient fort chers, et que de l'autre son usage n'avoit rien d'agréable, et pouvoit même passer pour incommode, parce que du Linge calandré, présentant toujours une surface extrêmement unie, ne remplissoit aucune des indications exigées pour le service de table. Ce Linge étoit en général d'une grande finesse; il offroit des dessins à ramages, en arabesques, même des figures d'hommes et d'animaux, en sorte qu'une nappe représentoit quelquefois un grand sujet tout entier, et pouvoit passer pour un tableau d'histoire, et les serviettes pour des tableaux de chevalet. On sent combien un tel service devoit coûter. Et cependant on ne jouissoit jamais qu'imparfaitement de ces dessins, puisque le surtout, les plats et les assiettes

couvrant toujours la table, on ne pouvoit jamais le voir dans son entier. Cependant le calandrage donnoit à cette espèce de Linge un coup-d'œil enchanteur; il produisoit, surtout aux lumières, des reflets qui ajoutoient singulièrement à l'éclat du couvert.

Le Linge damassé a disparu dès le commencement de la Révolution. Il ne s'en fabrique plus guère aujourd'hui que de commande, et le petit nombre de particuliers qui en ont encore n'osent plus s'en servir.

Telles sont les trois espèces de Linge de table connues à Paris, et dont une seule est adoptée généralement aujourd'hui par toutes les classes (1). Il faut convenir que dans ce genre de luxe nous sommes encore loin de la magnificence et de la propreté de nos voisins, et surtout des Anglais, des Hollandais et des Flamands. Mais si dans ces pays les tables sont mieux

(1) Nous ne parlons pas ici des serviettes en coton dont on fait usage dans quelques maisons de Paris. Ce Linge n'a ni coup d'œil ni consistance; il peluche toujours sur les habits de drap, et l'espèce de prurit qu'il excite sur les lèvres et sur la peau, n'a rien d'agréable.

habillées qu'en France, elles sont loin d'être aussi splendidement couvertes, et un véritable Gourmand préférera toujours l'abondance et la bonté des mets à l'éclat du plus beau Linge.

DES DINEURS EN VILLE.

On divise en plusieurs classes les personnes qui sont dans l'usage de Dîner en Ville, et qu'il faut bien se garder de confondre avec les Parasites dont nous avons dit un mot dans le premier volume de cet Ouvrage (1), et sur le compte desquels nous reviendrons dans le cours de cet article.

La première comprend ceux qu'on appelle à Paris des amis de la maison, et qui le plus souvent n'en sont que les habitués. Elle est composée de célibataires, d'hommes veufs, ou peu fortunés, qui n'ayant point de maison montée, souvent même point de ménage, trouvent fort doux d'être reçus habituellement dans quelques

(1) Voyez page 136 de la première Année de l'*Almanach des Gourmands*, troisième Edition.

maisons opulentes, auxquelles ils se sont attachés, et dans lesquelles ils finissent souvent par avoir un grand crédit, qu'ils doivent à un esprit souple, insinuant, qui saisit avec adresse toutes les occasions de plaire et d'être utile, et qui, pour peu que l'Amphitryon soit d'un caractère foible, parviennent bientôt à le gouverner.

Ces hommes, parmi lesquels on comptoit autrefois un grand nombre d'abbés à simple tonsure, de chanoines, et même d'anciens militaires, finissoient par se rendre redoutables aux vrais amis, quelquefois même aux enfans de la maison. Comme la flatterie est la reine du monde, et qu'ils en connoissoient à fond tous les ressorts, ils avoient l'art de s'insinuer par la louange employée à propos, et selon le caractère, dans toutes les affaires de la maison, souvent même dans tous les secrets du ménage, au point de mettre la femme et le mari dans le cas de recourir souvent à leur médiation. Ce rôle demandoit beaucoup d'adresse, mais ces sortes de gens en étoient abondamment pourvus, et la nécessité leur en don-

noit encore. Ils finissoient ordinairement, après avoir vécu pendant longtemps aux dépens des maisons auxquelles ils s'étoient voués, par en recevoir des bienfaits plus solides, et le plus souvent par figurer dans le testament, pour un excellent legs, fait aux dépens des enfans, ou des autres héritiers légitimes.

Les plus grands ennemis de ces sortes d'habitués étoient les domestiques; aussi s'appliquoient-ils dès leur début à se les rendre favorables, à quoi ils avoient plus de peine à réussir qu'avec leurs maîtres, parce que ces valets voyoient en eux des rivaux d'intérêt, et même de seconds dominateurs. Mais une fois ancrés dans la maison, ils changeoient de manières sans changer de rôle. Ils faisoient à leur tour trembler les valets, qui finissoient par dépendre d'eux, parce que le maître dans sa foiblesse les associoit à son autorité; souvent même il la leur cédoit toute entière.

C'étoit surtout à table que ces familiers déployoient toute leur arrogance, et signaloient leur crédit. Ils en faisoient les honneurs en maîtres; s'attachoient à bien faire

établir leur importance dans la maison, et surtout à en écarter tous ceux qui pouvoient leur porter ombrage. Aussi les parasites proprement dits, ou même les personnes fréquemment invitées, voyoient-elles dans ces habitués leurs plus redoutables adversaires. Ils ne faisoient guère grâce qu'aux passagers et aux camps-volans.

Ces habitués se chargeoient ordinairement, à défaut de l'Amphitryon, du soin de dépecer les pièces, et de servir les convives. Ils s'en acquittoient d'une manière mesquine, et tout en paroissant travailler pour les intérêts de leur patron, ils s'adjugeoient les meilleurs morceaux, et mettoient les convives à la diète. C'étoit de véritables chasse-cousins. Aussi parvenoient-ils à écarter de ces sortes de tables, jusqu'aux plus effrontés parasites. Ils finissoient par y dominer seuls, ils n'en laissoient plus approcher que leurs créatures; et maîtres absolus de l'esprit comme de la maison des Amphitryons sur lesquels ils avoient jeté leur dévolu, ils y régnoient en dominateurs, jusqu'à l'époque du

testament. Il existe encore à Paris, une foule de gens dont la fortune actuelle n'a point d'autre origine.

La Révolution, en amenant un autre ordre de choses, en faisant changer les fortunes de mains, en mettant au tombeau tous les vieux rentiers, et en dépouillant les neuf dixièmes des anciens propriétaires, a presqu'entièrement tari cette classe dévoratrice. Les nouveaux riches moins crédules, moins polis, moins confians que leurs devanciers, connoissent plus le prix des écus que celui de la louange. Ils n'estiment guère que les jouissances solides, et les proxénètes font beaucoup mieux leur chemin auprès d'eux que les simples adulateurs. Aussi ne voit-on plus guère de ces habitués que chez quelques vieilles dévotes ou quelques antiques douairières de qualité qui ont sauvé leur cuisine du naufrage général, et qui se laissant gouverner et voler par habitude, trouvent plus doux de l'être par des flatteurs que par des domestiques.

On voit par ces détails, conformes à la plus exacte vérité, que ces habitués ne différoient guère des parasites proprement dits. On pou-

voit seulement les regarder comme des parasites en quelque sorte sédentaires, puisqu'ils se bornoient à un très-petit nombre de maisons, souvent même à une seule, où ils obtenoient quelquefois le logement avec la table, ce qui ne les empêchoit pas d'être toujours considérés comme parasites, quoiqu'en effet réellement commensaux.

La seconde classe des Dîneurs en Ville, comprend les véritables amis de la maison; ceux qui, par leur état, leur existence politique et leur fortune, marchant à peu près sur la même ligne que l'Amphitryon, vivent avec lui sur le pied de cette égalité, sans laquelle il ne peut exister d'amitié véritable. Ces amis viennent dîner quand il leur plaît, et sont toujours bien reçus. On les distingue des autres convives, par la liberté avec laquelle ils parlent à l'Amphitryon, et par les égards affectueux que celui-ci leur témoigne. Au reste, il va dîner chez eux aussi familièrement qu'ils viennent manger chez lui; tout dépend des circonstances respectives dans lesquelles ils se trouvent momentanément, et tout est entr'eux égal

et réciproque. De tels amis font le charme de la société, et le fondement d'une bonne table; c'est dans cette classe que se rencontrent ordinairement les vrais Gourmands, parce que ces hommes appartenant à la classe opulente, ont une certaine habitude de bonne-chère, qui seule peut fournir ces points de comparaison sans lesquels on ne porte jamais que des jugemens incertains.

Les Gens de Lettres et les Artistes forment la troisième classe des Dîneurs en Ville. Ceux-ci ne marchent jamais que sur une invitation formelle et régulière. Il faut même, quand on veut les posséder, mettre de l'instance dans son invitation, flatter leur amour-propre, et bien soigner toutes les parties de sa table, parce qu'en général ils sont connoisseurs; et que, soit par leurs plumes, soit par leurs discours, ils font la réputation des Amphitryons et de leurs cuisiniers. On ne sauroit donc leur témoigner trop d'égards, et trop aller au-devant de leur appétit, qui en général est timide. Ces sortes de Dîneurs, à qui leur fortune ne permet guère de rendre en nature les

politesses qu'ils reçoivent, mais qui mettent de l'amour-propre à ne pas rester sur ce point trop en arrière, paient ordinairement leur écot en anecdotes, bons mots, historiettes, réparties ingénieuses, citations agréables, contes amusans, chansons érotiques, rondes de table, couplets bachiques, galanteries aimables, etc. etc. Ce sont eux qui font à table presque tous les frais de la conversation, et cela sans jamais perdre un coup de dent, ni parler la bouche pleine; chose difficile sans doute; mais il y a, comme l'on sait, des grâces d'état.

Quoique presque tous ceux qui appartiennent à cette classe aient leur ménage, et par conséquent un dîner chez eux, ils ne refusent guère une invitation régulière faite par une bonne maison; parce qu'ordinairement leurs travaux finissent avec la matinée, c'est-à-dire à six heures; et que, d'un autre côté, leur imagination a besoin, pour se retremper et se rafraîchir, de se procurer quelque récréation. La société est d'ailleurs pour ceux qui composent, une pépinière d'idées nouvelles; elle leur offre une galerie, qui se renouvelle

sans cesse, d'originaux bons à étudier, à décrire, et dont ils ont soin seulement de taire les noms pour que leurs tableaux ne dégénèrent pas en portraits, ni leur morale en satire.

Nous ne rangeons point dans la classe des Dîneurs en Ville, ceux qui ne se sont point fait une habitude constante de manger hors de chez eux, et qui ne dînent dehors que lorsque des convenances particulières, des fêtes patronales, des festins sacramentaux, des repas obligatoires, des relations de famille et de société les y obligent. La plupart des négocians, des hommes de loi, des gens d'affaires, etc. etc. sont de ce nombre; aussi sont-ils, en général, peu aimables en société. Ils y portent les soucis de leurs professions, et l'inquiétude de leurs affaires; et ce sont ces hommes-là qu'il est le plus difficile d'amuser, d'égayer, et même de distraire dans un grand repas. Cependant, lorsqu'on a eu le bonheur d'y parvenir, et qu'ils sont une fois déridés, ils portent souvent la gaîté plus loin que les autres. Il est vrai que cette gaîté n'est pas toujours du meilleur ton.

Nous en dirons de même de ces enfans de la joie, de ces hommes sans soucis, qu'on a coutume d'appeler dans les grands repas, comme des bouffons à une fête, et qui mangeant silencieusement et comme des chancres pendant les premiers services, n'ouvrent la bouche qu'à la fin du dessert pour chanter des chansons, souvent plus qu'érotiques, mais dont les dames de la Nouvelle France ne prennent plus la peine de rougir. Ces hommes, qui ont ordinairement un gros ventre, une face rebondie, et une voix de tonnerre, sont aux Gens de Lettres et aux Artistes (1) dont nous avons parlé tout à l'heure, ce que les tréteaux sont aux théâtres, et la farce à la comé-

---

(1) Sous ce nom d'Artiste, et pour nous conformer à l'acception moderne donnée à ce mot, nous comprenons les *Comédiens*. Ceux des grands théâtres sont ordinairement aimables, de bonne société, et font souvent l'agrément des repas de bonne compagnie. Mais il est très-difficile de pouvoir compter sur eux; ils dépendent de l'affiche, et le moindre changement dans la représentation annoncée, prive tout à coup du plaisir qu'on s'étoit promis à l'avance de les bien recevoir.

die. Ils ne manquent ni d'assurance ni d'originalité, leur grosse gaîté met en train, et ils jouent avec assez de complaisance le rôle de bardeaux; mais ils ont en général mauvais ton, ils manquent presque toujours d'éducation, et leur conversation est à peu près nulle. Il ne faut donc les appeler qu'à des réunions très-nombreuses. Paris fourmille de cette sorte de gens, et il est très-facile de s'en procurer. Au reste, ils ne reçoivent, quoique bouffons, aucun honoraire, et se croient fort bien payés par le plaisir de faire un bon repas, et d'être admis dans une société choisie. Ils sont très-gros mangeurs, mais rarement Gourmands. Il y a des Journalistes qui s'abaissent jusqu'à jouer ce rôle, et qui se sont ouvert ainsi la porte de quelques maisons honnêtes, où ils n'auroient jamais été reçus sans cela. On les reconnoît à leur cou apoplectique, à leurs épaisses moustaches et à leur visage bouffi et enviné.

La dernière classe des Dîneurs en Ville dont il nous reste à parler, c'est celle des parasites. Ceux qui font ce métier sont en général des prolétaires, qui ne tiennent à rien, n'ont

point de ménage, et mangeroient à douze sous à la gargotte, s'ils ne s'étoient faufilés dans des tables opulentes. Ils mangent avec voracité, tiennent le haut bout de la conversation pour débiter la nouvelle du jour (toujours très-suspecte dans leur bouche), des contes rebattus, ou des propos insignifians. Leur impudence égale leur avidité. Bas flatteurs, vils complaisans, adulateurs sans esprit, plaisans sans gaîté, courtisans sans grâce, ils n'ont guère pour eux que leur effronterie, leur jargon et leur dextérité. Si l'Amphitryon n'y prend garde, ils s'empareront de tous les mets, et régneront en souverains à sa table. On les ménage, parce qu'on les craint et qu'on les regarde comme des trompettes, qu'il est bon d'avoir pour soi. Mais la reconnoissance a peu d'empire sur des hommes de ce caractère. La meilleure table et le meilleur accueil n'excitent en eux aucun sentiment de gratitude. Ils croient avoir acquis un droit à toutes les politesses qu'ils reçoivent, et l'on diroit qu'ils lèvent une contribution en pays ennemi, lorsqu'ils viennent s'asseoir à une table.

5.

Ces exacteurs sont plus rares aujourd'hui qu'autrefois, parce qu'il existe beaucoup moins de maisons ouvertes; les gens en place, même, ne donnant point régulièrement à manger, ainsi que par état ils devroient cependant le faire. On sent bien que les parasites ne peuvent aborder que dans ces sortes de maisons, où l'on va certains jours, et sans invitations particulières; on les voit rarement dans les autres, parce que d'un côté l'on est assez sage pour ne point les y inviter, et que de l'autre on ne les y laisseroit pas pénétrer, s'ils avoient le front de s'y présenter, sans y être attendus.

Les parasites ont été connus de tous les temps. Il y en avoit chez les Egyptiens, chez les Grecs, chez les Romains, et chez tous les peuples modernes. Mais c'est en France surtout où ils abondoient, parce que c'est le pays où l'on mange le mieux, et où les mœurs patriarchales se sont le moins conservées; car on sent que ces sortes de gens ne paroissent jamais aux repas de famille, si ce n'est à ceux de noce ou de grand apparat. Ils étoient assez rares en

province, si ce n'est aux tables des Intendans (1) et des Gouverneurs ; mais on en voyoit beaucoup à Paris, surtout chez les Grands et les financiers qui avoient une bonne table, et chez les bourgeois qui cherchoient à les imiter. Ils sont devenus beaucoup plus rares aujourd'hui, parce qu'il y a moins d'oisifs, moins de bons dîners qu'autrefois, et que comme on sent mieux le prix de la bonne-chère, on ne la prodigue plus à des gens qui, n'étant bons à rien, et ne pouvant jamais faire honneur, n'apportent ni gloire ni profit à une maison. Tout est aujourd'hui affaire de calcul, et les riches du jour n'invitent guère à leur table que celui qui peut leur être utile, ou les amuser. Presque toutes les affaires s'ébauchent dans le boudoir, et se concluent dans

(1) Quoique les Préfets aient succédé aux Intendans pour le travail, ils ne les ont point remplacés pour la table ; car les neuf dixièmes ne savent point ce que c'est que de donner un verre d'eau. Est-ce avarice, est-ce impuissance ? nous ne nous permettrons pas de le décider ; nous croyons seulement qu'en cela ils ne remplissent point les intentions du Souverain.

la salle à manger; elles ne passent dans les bureaux que pour la forme, à peu prés comme les contrats de mariage dans l'étude des notaires : toutes les parties sont d'accord avant que de s'y rendre.

Si nous nous sommes un peu étendus sur cette matière, c'est qu'elle nous a paru susceptible d'être approfondie, et que nous ne pensons pas qu'elle ait encore été traitée, au moins sous ce rapport. Elle pourroit nous fournir encore bien des élémens, car elle renferme une foule d'aperçus, qu'il seroit peut-être assez piquant de développer; mais dans un Livre de la nature de celui-ci, il faut se borner à effleurer lès objets sans trop chercher à les approfondir. Nous avons voulu seulement, en classant comme ils doivent l'être, les Dîneurs en Ville, établir entre les diverses personnes qui font profession de manger hors de chez elles, les différences que nous avons cru y remarquer. Aux yeux de bien des gens, tous ces Dîneurs sont des amis; à ceux de beaucoup d'autres, ce sont tous des parasites : il nous a paru essentiel d'établir entr'eux une ligne

de démarcation nécessaire, et nous croyons avoir assez bien démontré en quoi ils diffèrent, pour que désormais on ne puisse plus sciemment les confondre.

DES CUISINIERS.

Quelques personnes prétendent que les Cuisiniers sont aux maîtres-d'hôtel ce que les apothicaires sont aux médecins : mais cette comparaison nous paroît manquer de justesse ; car s'il est vrai que les apothicaires soient en effet les Cuisiniers des médecins, il ne l'est pas précisément que les Cuisiniers soient en tous points les apothicaires des maîtres-d'hôtel. En effet, les *Pharmaciens* (1), pour nous

(1) Les Rouelle, les Cadet, les Pia, les Parmentier, les Bayen, les Deyeux, les Mitouart, les Brongniart, etc. s'honoroient du nom d'Apothicaire, et par leurs rares talens et leurs connoissances profondes, ils avoient su l'ennoblir aux yeux de tous les hommes éclairés et même du Public; leurs successeurs paroissent rougir aujourd'hui de cette qualification, et ils lui ont substitué celle de Pharmacien. Il est vrai que, parmi ces successeurs, on ne trouve plus de Rouelle, de Pia, ni de Parmentier, etc.

conformer aux locutions révolutionnaires, sont à l'égard des *Officiers de santé* des êtres purement passifs, et les ponctuels exécuteurs de leurs ordonnances. Ils n'oseroient point composer de leur chef un apozème ni un lénitif. Le Cuisinier, au contraire, vole presque toujours de ses propres ailes, et la plupart des ragoûts sortent de son imagination, tout aussi bien que de ses casseroles. Dans la plupart des maisons, si c'est le maître-d'hôtel qui présente le menu, c'est ordinairement le Cuisinier qui le rédige. C'est ainsi que dans presque tous les états de la vie (1) les choses se passent comme

---

(1) Si l'on veut réfléchir à ce qui se passe dans le monde, on verra qu'en effet c'est presque toujours le subalterne qui a fait la besogne dont le supérieur s'honore aux yeux du Public. C'est ainsi que le secrétaire fait le travail du rapporteur, le chef de bureau celui du ministre, le grand-vicaire les mandemens de l'évêque, et l'avocat les discours du président. Que d'hommes pourroient dire avec Virgile :

Hos ego versiculos feci, tulit alter honores !

Il n'en est pas de même en cuisine ; c'est un art où il faut absolument payer de sa personne et de son talent.

dans une montre, et que (comme l'a très-bien observé M. L. S. Mercier) c'est toujours une roue de cuivre qui fait marcher une aiguille d'or. On feroit un très-gros livre sur l'histoire des causes cachées qui sont réellement les causes premières.

Pour en revenir aux Cuisiniers, l'assemblage de qualités que cette profession exige la rend une des plus importantes de la société, et l'une des plus difficiles à bien remplir. On peut même ajouter qu'il y a un double mérite à se consacrer à cet état, dont on peut dire ce que disoit Voltaire de celui de soldat, plus de cinquante ans avant la Révolution, c'est qu'

Il est bien moins honoré qu'honorable.

En effet, le Cuisinier qui est la cheville ouvrière de la bonne-chère, le pivot indispensable sur lequel tournent tous les élémens des meilleurs repas, jouit bien rarement du fruit de ses travaux. Tous les complimens sont pour l'Amphitryon, ou tout au plus pour le maître-d'hôtel, et si c'est dans une boutique de bonne-chère, pour le restaurateur; et personne ne pense au fabricant. Sur vingt

convives qui louent un ragoût, qui s'en gorgent à plaisir, qui s'en torchent les lèvres avec volupté, il n'en est pas un seul qui songe à demander le nom du Cuisinier qui l'a fait. Le Public est plus juste à la représentation d'une pièce nouvelle, car après avoir applaudi les comédiens, il a toujours soin, lorsqu'il est satisfait, de demander l'Auteur.

L'histoire du Siècle de Louis XIV, le plus fécond en grands hommes dans tous les genres, nous a conservé les noms de deux maîtres-d'hôtel célèbres, dont l'un a fait une brillante fortune, et dont l'autre est mort victime de l'amour de son art (poussé jusqu'à l'héroïsme, ou plutôt jusqu'au fanatisme), et ne nous a transmis celui d'aucun grand Cuisinier. Tout le monde connoît Gourville et Watel, et personne ne sait qui étoit le Cuisinier de Colbert, de Louvois et du marquis de Seignelay, qui passoient pour avoir d'excellentes tables.

Le profit même ne tient point lieu, dans cette profession, du manque de gloire. Dans la plupart des grandes maisons, c'est le maître-d'hôtel qui fait tous les achats, et par consé-

quent tous les bénéfices ; le Cuisinier n'a pour lui que la desserte de l'office, les cendres et les graisses.

Il est donc bien prouvé que si cette profession a produit de grands hommes, comme cela est incontestable, ils n'avoient pour stimulant ni l'intérêt ni la Gloire : l'amour de leur art a été le seul véhicule de leur ambition.

Ce n'est que dans un très-petit nombre de grandes maisons que le travail de la cuisine se partage entre trois individus principaux ; savoir : le chef, ou Cuisinier proprement dit, qui ne se mêle que des fourneaux ; le Rôtisseur, qui s'occupe exclusivement de la broche ; et le Pâtissier, qui concentre tout son travail dans le four. Mais dans les sept huitièmes des autres, il faut que le Cuisinier soit tout à la fois Cuisinier, Rôtisseur et Pâtissier. Il n'a pour adjoints qu'un aide et qu'un garçon de cuisine, qui peuvent bien le soulager dans ses travaux, mais jamais le suppléer.

Il résulte de cet ordre de choses, qu'un artiste qui se destine à cet état, doit faire des études en pâtisserie et

en rôtisserie, tout aussi bien qu'en cuisine.

Or, pour quiconque a les premiers élémens de la théorie de ces trois arts, dont un seul, poussé à sa perfection, suffit pour absorber la vie entière d'un homme de Génie, il est prouvé qu'on ne peut être bon Cuisinier sans être en même temps chimiste, botaniste, physicien, dessinateur et géomètre. Il faut de plus avoir un odorat subtil, un goût très-fin, des yeux perçans, l'ouie alerte et le tact très-exercé; autrement l'on seroit à chaque instant trompé sur la maturité des viandes, sur l'assaisonnement des ragoûts, sur la cuisson du rôt, sur la coction des alimens et sur l'état de la pâte. Il importe donc essentiellement qu'un Cuisinier soit pourvu d'une délicatesse extrême dans tous ses sens et dans tous ses organes.

Mais ces qualités physiques ne sont rien auprès des qualités morales et des talens que cet état exige. Zèle, probité, désintéressement, activité, propreté, coup-d'œil juste, esprit calme, observateur et profond; sobriété, vigilance, fermeté, patience,

modération, modestie, amour du travail, attachement à ses maîtres, etc. voilà ce qu'on doit trouver dans un Cuisinier vraiment digne de ce nom; ce qui suppose un excellent naturel, une bonne éducation et une sagesse imperturbable.

Heureux l'Amphitryon qui possède un Cuisinier doué de tous ces avantages! Il doit le traiter moins en serviteur qu'en ami, lui donner toute sa confiance, le soutenir contre tous les désagrémens de son état, le citer en toute occasion, et ne rien épargner pour sa Gloire comme pour sa fortune.

Nous avons parlé ailleurs (1) de la nécessité de purger les Cuisiniers au moins une fois par mois, afin que leur goût ne s'oblitère point et se conserve dans toute sa pureté. Nous insisterons sur la nécessité de bien aérer la cuisine, afin de remédier, autant qu'il est possible, aux vapeurs méphitiques et vraiment meur-

---

(1) *Voyez* le chapitre intitulé *de la Santé des Cuisiniers*, page 216 de la seconde Année de l'*Almanach des Gourmands*, seconde édition.

trières du charbon, qui abrégent si souvent leurs jours, et qui font qu'un Cuisinier voit plus souvent la mort en face qu'un soldat. Les jours de bataille sont les seuls où celui-ci risque sa vie ; celle du Cuisinier est à chaque instant exposée ; le charbon est plus meurtrier que les fusils, les canons et les bombes.

Sachons donc honorer, comme il convient, une profession aussi utile, et sans laquelle aucune des autres n'existeroit. Tirons-la de l'oubli où l'indifférence et l'ingratitude de la plupart des hommes paroît l'avoir plongée ; accordons une considération méritée à des talens que tout l'or du Pérou ne suffiroit pas pour récompenser dignement ; préparons une vieillesse heureuse à celui qui consacra, immola ses beaux jours à la Gloire de notre table ; tirons de son obscurité l'artiste qui exerce dans des lieux sombres un talent vraiment divin, et que dorénavant les noms des Réchauds et des Morillions occupent une place dans l'histoire, et balancent ceux des Gourville, des Watel, des Béchamels et des Rigauds.

DU PILAU TURC.

De tous les farineux que la divine Providence fait croître pour la plus grande satisfaction de notre appétit, le riz est sans contredit le meilleur et celui dont on tire le plus de parti dans nos cuisines, et qu'on voit avec le plus de plaisir paroître sur nos tables. Son prix médiocre, ses qualités nutritives, et ses vertus diététiques, en font un aliment également recherché par le pauvre comme par le riche, et dont les estomacs convalescens s'accommodent presqu'aussi bien que ceux qui jouissent de la plénitude de toutes leurs facultés digestives. Sans parler des potages au riz, qu'on varie à l'infini, soit en gras, soit en maigre, il figure au premier service dans plusieurs sortes d'entrées, et surtout dans les cassoles que l'on peut composer de volailles comme de viande de boucherie; il joue pendant l'hiver un très-beau rôle à l'entremets, soit en omelette soufflée, soit en flan, soit à la chancelière, soit même simplement au lait, glacé de caramel; enfin le four

s'en empare, pour nous le présenter en gâteau, en timballe, et de mille autres façons non moins délicieuses.

Le riz convient à presque tous les estomacs. C'est une substance adoucissante, nourrissante, très-facile à digérer, et très-saine sous tous les rapports. La crême faite avec la farine de riz se donne aux malades, qui ne peuvent supporter aucun aliment solide, et leur réussit très-bien. Enfin le riz convient aux personnes dont l'estomac est le plus affoibli, en observant seulement de le leur donner moins épais qu'aux autres. Tous ceux qui sont sujets à des dartres ou affections dartreuses, à des rhumatismes, toux, coliques, et même à la goutte, feront bien d'en user fréquemment; il ne pourra qu'adoucir leurs maux, en éloigner les paroxismes, et contribuer même à leur guérison.

Tous ces avantages qui rendent si précieux l'usage du riz, ont dû nécessairement en accroître la consommation et en faire varier les apprêts. Non content de nos recettes indigènes, nous avons exploré les cuisines exotiques, afin de donner

plus d'extension à nos jouissances alimentaires dans ce genre. On sait que la plupart des Orientaux, et surtout les Turcs, font un très-grand usage du riz; il est en quelque sorte la base et le fondement de tous leurs repas, et ils l'accommodent de mille manières différentes.

Mais celle qui est le plus en usage chez eux, et certainement la meilleure, c'est le Pilau. On a essayé souvent d'en faire à Paris, mais presque toujours sans succès. On y parviendra en se conformant exactement à la recette suivante, qui a été rapportée du Levant, par un Littérateur qui y a fait un long séjour, et qui a bien voulu nous la communiquer. On fait le Pilau turc, soit au gras, soit au maigre; nous allons indiquer successivement ces deux méthodes.

Pour le faire au gras: Prenez une mesure de riz, que vous laverez bien à l'eau tiède, et trois mesures de bon bouilion; vous mettez le tout dans un vase qui ferme hermétiquement, sur un feu bien ardent. Lorsqu'il commence à bouillir, vous délayez dans une soucoupe ou dans une tasse un peu de safran de Gâtinois,

avec du bouillon, et le versez dans le vase. Vous faites ensuite bouillir à gros bouillon, tenant toujours le vase exactement clos. Le riz crève, se durcit, et le tout prend de la consistance. Alors vous le dépotez, et le servez sur un plat en pyramide. Cette opération bien conduite dure une heure, ou tout au plus une heure et demie.

Pour faire le Pilau au maigre, tel que les Turcs le mangent habituellement, vous mesurerez de même une partie de riz et trois parties d'eau, où l'on a fait fondre un peu de sel. On mène le tout à gros bouillon dans un vase, bien clos, et sur un feu très-ardent. Lorsque le riz est crevé et cuit, on y fait des trous avec le manche d'une cuillère de bois, et l'on introduit dans ces trous de bon beurre frais, ou roussi dans la poèle. Le beurre pénètre le riz et lui sert d'assaisonnement. On dégraisse, et l'on dresse le Pilau sur un plat. Les Turcs, en guise de beurre, se servent de *moutague*, espèce de beurre, connu seulement dans leur pays, et qui ne vaut certainement pas ceux de Gournay et d'Isigny.

Ils mangent le Pilau avec des cuillères de bois presque plates, et ne se servent que du dos de ces ustensiles.

En suivant exactement cette recette, on sera sûr d'avoir de véritable Pilau turc. Mais nous ne garantissons pas qu'on ait un excellent ragoût : nous pensons cependant que fait au gras, et avec de bon consommé, le Pilau peut n'être pas indifférent.

Le meilleur riz qu'on mange à Paris se tire du Piémont; il est bien supérieur à celui de la Caroline.

DU VÉRITABLE PUNCH A L'ANGLAISE.

Depuis que l'usage du Punch est devenu presqu'universel en Europe, chacun le compose à sa manière, et l'on peut dire qu'il y a presqu'autant de différentes sortes de Punchs que de Nations et même d'individus qui le préparent. Les uns substituent l'eau-de-vie au rhum; les autres y introduisent du vin de Champagne ou du vin du Rhin. Ceux-ci suppriment le thé, et ne se servent que d'eau bouillante; ceux-là le pren-

nent à la glace. Celui-ci y fait entrer des jaunes d'œufs, un autre du kirchwasser ou du marasquin, etc. enfin c'est une confusion telle, que ce nom de Punch s'applique à une foule de préparations qui diffèrent essentiellement et dans leurs principes et dans leur manipulation; on ne sait plus ce que l'on va boire, lorsqu'on vous sert cette liqueur.

Beaucoup de personnes croient remédier à cet inconvénient en employant du sirop pour faire leur Punch. Mais ces sirops varient selon le génie de leurs fabricans, et l'on n'en obtient jamais un Punch uniforme. D'ailleurs, tel bon et bien fait que soit un sirop de Punch, vous n'en obtenez jamais une boisson semblable au Punch préparé instantanément, parce que l'acide du citron, en passant sur le feu, se dénature, et prend un tout autre goût.

Il est facile d'en juger, en comparant la limonade fraîche, avec du sirop de limon étendu dans de l'eau; ce sont deux boissons absolument différentes, quoiqu'il n'entre dans chacune que du sucre et du citron.

Le Punch a été imaginé en Angle-

terre, où il est la boisson la plus usitée dans toutes les classes de la société ; et c'est encore le pays de l'Europe où on le fait le mieux, et où il est le meilleur, soit parce que le rhum de la Jamaïque est le premier de tous, soit parce qu'on y est resté fidèle à la manipulation adoptée dès le principe, et que l'expérience a démontré être la meilleure et la plus salutaire.

Quoi qu'il en soit, voici cette méthode, telle qu'elle nous a été transmise par un Officier de marine qui a fait un long séjour en Angleterre, et à la complaisance duquel nous devons déjà la recette de la *Soupe à la tortue*, qu'on a lue page 58 de notre quatrième Année.

Sur une partie de jus de citron, dans lequel on a laissé infuser quelques zestes, mettez trois parties d'excellent rhum de la Jamaïque, et neuf parties de bon thé bien chaud. La proportion du sucre est indéterminée. On en met selon le goût des personnes. Par exemple, fort peu pour les marins, beaucoup pour les dames, etc. etc.

On peut être certain, en suivant

cette méthode, d'obtenir du Punch égal au meilleur que l'on fasse en Angleterre, où cette boisson a pris naissance, et en Hollande, où elle est aussi d'un très-grand usage. Il est de plus aussi sain que le Punch peut l'être, et d'une simplicité qui en rend la composition très-facile. Nous invitons nos Lecteurs à faire cet hiver usage de cette recette, et nous osons leur assurer que ce Punch, pris quelques instans avant de se coucher, leur procurera un sommeil doux et tranquille, des songes selon leurs désirs, et les préservera des malignes influences du froid et de l'humidité, qui sont à Paris la source de tant de rhumes, et l'une des branches les plus solides du commerce des Apothicaires et des Médecins.

DU PETIT-FOUR.

On donne, en pâtisserie, le nom de Petit-Four aux différentes pièces dont le sucre fait essentiellement partie, et qui, étant d'une nature très-délicate, n'exigent pour leur cuisson qu'un Four extrêmement doux. Ainsi, le mot de Petit-Four est par conséquent

séquent synonyme de Four doux, ou très-modérément chauffé. On sent facilement que le degré de feu qui est nécessaire pour cuire un pâté de jambon, une timballe de perdrix, et même un gâteau de Savoie, un baba, ou une tourte d'entremets, brûleroit un biscuit, calcineroit un touron, réduiroit en cendres une meringue. Il a donc fallu trouver un degré de cuisson tout à fait différent pour cette foule de friandises, qui ne paroissent qu'au dessert, et qui garnissent la plupart des pièces ou des assiettes montées, qui même quelquefois composent à elles seules une assiette, lorsque par leur volume elles figureroient mal en garnitures; telles sont, par exemple, les meringues, les gaufres, etc.

Le Petit-Four, pour les soins minutieux et la dextérité qu'il exige, est l'écueil du talent des pâtissiers, d'autant qu'il ne souffre point la médiocrité, et n'admet que des ouvrages légers, très-vétilleux par eux-mêmes, et dont toutes les parties doivent être traitées avec une extrême délicatesse. Ainsi, tel artiste qui

confectionnera très-bien un pâté froid, et même le feuilletage, pâlira devant une meringue, et verra échouer toute sa gloire devant un macaron. M. Rouget est peut-être le seul artiste qui ait su allier à un degré de mérite égal les travaux du Grand et du Petit-Four; et c'est à cet avantage qu'il doit d'être le premier dans son art, le Montmorency du four.

Il faut être initié dans tous les secrets de la pâtisserie, pour concevoir combien l'art du Petit-Four offre de difficultés, même à un artiste du premier ordre. Une grande théorie, une connoissance approfondie du dessin, et d'une des branches les plus difficiles de l'art du confiseur, une parfaite dextérité, un tact très-fin, un goût pur et recherché, sont des qualités encore insuffisantes. Il faut y joindre une pratique constante et non interrompue, une intelligence parfaite des effets du sucre, souvent si bizarre dans sa cuisson, qu'il déroute les plus savans calculs; un tact excellent de l'état du Four, dont il faut saisir les degrés de chaleur, avec une telle précision, que souvent un

dixième de degré de plus ou de moins peut faire manquer tout un dessert.

Ce n'est donc que par la réunion de toutes ces qualités, de toutes ces connoissances, de tous ces avantages naturels ou acquis, que l'on pourra se flatter d'obtenir des succès réels dans cette branche si difficile de la pâtisserie, et qui est aux autres ce que la peinture en miniature est à la fresque. Mais aussi l'artiste qui les possède dans un premier dégré, peut se flatter d'être un grand homme de Petit-Four, et de planer sur tous ses rivaux.

Les ouvrages connus en pâtisserie sous le nom de Petit-Four, sont en quelque sorte innombrables, et le Génie des artistes les variant et les modifiant sans cesse, en produit chaque jour de nouveaux. La classe seule des macarons, des tourons et des meringues se subdivise à l'infini; celle des gaufres n'est pas moins étendue. C'est un véritable labyrinthe dans lequel la friandise se perd avec volupté, et dont elle ne voudroit jamais sortir.

Afin de donner à nos Lecteurs un

aperçu de l'immensité de ces productions friandes, nous allons leur offrir une nomenclature un peu étendue, quoique bien incomplète encore, des ouvrages de Petit-Four, qui se rencontrent le plus communément dans les boutiques : pour peu qu'elles soient bien assorties, on y trouve des gâteaux bandes, gâteaux natés, au miroir, en filets, à la d'Artois, à la Montlhéry, prâlinés, soufflés, feuilletés, grillés, en salière, soufflés à la fleur d'orange, d'amandes en caisse, lisses à la glace royale, de gaufres crême verte, américains aux pistaches, etc. etc.; des meringues de toutes façons, garnies et non garnies, des bombes, etc. des génoises, des manqués, des choux grillés et glacés, des Magdeleines, des canapés, des marrons, des pains de Cythère, des tortillés renversés, des paniers à la Chantilly, des profiterolles au chocolat, des puits d'amour, des cannelons, des darioles, des biscottes, des côtelettes panées, des côtelettes de pommes, des pains à la duchesse, des gaufres à l'allemande, à la flamande, d'office et en filets, des tartelettes à la reine, au chocolat, me-

ringuées, d'Orléans bandées, aux pistaches, à l'anglaise, aux poires; des jalousies renversées, des dents de loup, des feuillantines, des gimblettes aux pistaches, à la vénitienne, des vol-au-vents printanniers, à la Chantilly, des passeroles en pâte d'office, des assiettes et des corbeilles de pâte d'amande, des croquignoles suisses, à la reine; des macarons soufflés, prâlinés et seringués, des tourons d'amandes douces, des biscuits à la cuillère, des massepains à la royale, des petits fours à la rose, au chocolat, à la fleur d'orange, à la vanille, au café, au citron, à la violette, des petites caisses à la fleur d'orange, etc.

Dans cette liste nombreuse nous n'avons pas compris le nougat, les gâteaux de mille-feuilles, les gâteaux de Compiègne, les gâteaux au riz, les gâteaux américains, les poupelins, les babas, etc. parce que c'est à tort que l'on rapporteroit ces compositions au Petit-Four, puisqu'elles ne paroissent jamais qu'à l'entremets, et que la cuisson en est très-différente.

Le Petit-Four est bien loin d'être à Paris ce qu'il doit être, puisqu'à

peine trois ou quatre artistes s'y distinguent. Nous nommerons après M. Rouget, dont le talent est hors de toute comparaison dans toutes les parties de son art, le modeste M. Rat, dont les ouvrages de Petit Four sont d'un goût et d'une délicatesse dignes du palais des connoisseurs. Nous en avons dégusté aussi de fort bons issus de la boutique de M. Moultat. Aujourd'hui que le goût des assiettes et des pièces montées a tellement repris faveur, que l'on n'oseroit donner une collation ou un souper un peu marquant sans en avoir plusieurs, il est très-important de soigner le Petit Four dans toutes ses parties. C'est avec ses productions que l'on garnit ces sortes de pièces, qui, si toutes les friandises qui les meublent ne sont pas excellentes, ne présentent qu'un joujou dispendieux, fait tout au plus pour amuser quelques instans les yeux, sans jamais satisfaire le palais, et ce n'est pas là, comme l'on sait, le compte des friands amateurs.

DU JURY DÉGUSTATEUR.

Nous avons souvent eu occasion de citer dans le cours de cet Ouvrage

le Jury dégustateur ; et même nous avons offert aux yeux de nos Lecteurs le tableau fidèle d'une de ses Séances dans l'Estampe qui sert de Frontispice à notre troisième Année. Ce tableau n'a fait que piquer, sans la satisfaire, la curiosité d'un grand nombre de personnes, surtout de la Province, et nous avons reçu beaucoup de lettres, dans lesquelles on nous invite à faire connoître au Public cet établissement, avec quelque détail. Nous cédons d'autant plus volontiers à ce désir, que, d'une part, nous trouvons beaucoup de satisfaction à remplir les vues des personnes qui prennent intérêt à cet Ouvrage, et que de l'autre, nous désirons qu'un établissement tel que celui dont il est question, se propage dans toutes les villes qui mettent leur gloire à concourir aux progrès de l'art alimentaire.

L'apparition de la première Année de l'*Almanach des Gourmands*, a produit sur tous les états de bouche de la capitale, des effets dont il est presqu'impossible de se former une idée, lorsqu'on n'a pas eu le bonheur d'en être le témoin. Elle y a excité une

émulation jusqu'alors inconnue, et développant le talent, l'amour de la gloire, et la soif des succès chez la plupart des artistes, elle a fait faire en très-peu de temps un grand pas à l'art de la Gueule.

Tous ceux qui l'exercent, animés d'un saint zèle, ont cherché, soit à se faire connoître de nous, soit à entretenir la bonne opinion que nous avions déjà prise d'eux; et pour y parvenir, ils nous ont envoyé à l'envi de nombreux échantillons de leur travail, envois connus maintenant partout sous le nom de *Légitimations*, d'après la définition que nous en avons donnée dans la Préface de la 2ᵉ. Edit. de notre seconde Année, et qui depuis ne cessent de nous arriver dans tous les temps de l'année, et de toutes les parties de l'Empire.

Nous sentîmes dès-lors que nos forces et nos moyens étoient insuffisans pour travailler à l'examen de tant d'objets, et que malgré notre zèle, notre amour pour l'art et notre vaste appétit, nous ne pourrions y procéder seuls; le meilleur estomac ayant des bornes. Nous avouons, de plus, que, nous défiant de nous mêmes,

nous n'osions pas procéder seuls à des essais dont le résultat devoit décider de la réputation et de la fortune d'un grand nombre d'artistes. Dans aucun tribunal supérieur, l'opinion d'un seul juge n'a fait arrêt, et nous éprouvâmes plus que jamais la nécessité de nous entourer d'adjoints dont les lumières, le goût et la sagacité pussent suppléer à notre insuffisance.

Dans ces circonstances, nous crûmes donc devoir appeler à notre aide quelques foncés Gourmands, dont les mâchoires exercées depuis de longues années, et blanchies en quelque sorte sous le harnois de la bonne-chère, ne fussent étrangères à aucun des produits de l'art alimentaire; et dont le palais, par son tact, sa finesse et sa susceptibilité valût à lui seul un aréopage.

Nous les engageâmes à se réunir dans notre retraite tous les mardis de chaque semaine, afin de procéder à la dégustation et au jugement des Légitimations; et nous priâmes les artistes de se conformer à cet ordre dans leurs envois, afin que les pièces du procès fussent toujours rendues au greffe le mardi avant quatre heures.

Telle fut l'origine et le noyau de ce Jury dégustateur, devenu depuis si célèbre dans l'Europe gourmande.

Le docteur Gastaldy (dont on peut voir l'éloge dans la Nécrologie gourmande de notre quatrième Année) en fut nommé, à l'unanimité, le Président, et l'Auteur de cet Ouvrage fut choisi pour Secrétaire perpétuel.

Rien ne pouvoit donner, dès sa naissance, plus de consistance et d'éclat au Jury, que le choix fait du docteur Gastaldy pour le présider. C'étoit non-seulement le plus Gourmand des médecins de Paris (et ce n'est pas peu dire), mais l'homme qui joignoit au palais le plus fin, au tact le plus exercé, la plus longue expérience, et qui réunissoit en lui tous les avantages qu'on peut attendre d'une profonde théorie et d'une pratique active. Aussi, quoiqu'il eût pour associés des hommes éprouvés dans le grand art de la Gueule, son opinion faisoit-elle presque toujours arrêt, parce que tous ses mots portoient sentence, et que ses jugemens étoient tellement lucides et si bien motivés, qu'ils en devenoient irréfragables.

Nous ne pouvons nous dissimuler que c'est principalement aux décisions du Jury dégustateur que l'*Almanach des Gourmands* doit l'influence qu'il a obtenue dans l'empire de la bonne-chère, et la confiance illimitée que lui ont accordée tous ceux qui sont jaloux de la réputation de leur table. Aussi l'Almanach et le Jury dégustateur sont-ils devenus inséparables ; l'un promulgue les décisions de l'autre ; ils se prêtent un secours mutuel, et sont, en quelque sorte, en communauté de Gloire.

Le Jury dégustateur est composé d'un nombre indéterminé de Jurés ; mais ils ne se rassemblent jamais au-delà de douze, ni au-dessous de cinq. Ils ne tiennent leur séance qu'à table, et elle dure au moins cinq heures. Le Président recueille les voix, et le Secrétaire, qui a aussi voix délibérative, tient note des décisions, qu'il rédige ensuite à loisir, et fait signer au Président à la séance suivante. Extrait de ces décisions, duement collationné, est envoyé aux personnes qu'elles intéressent. On n'appelle jamais qu'une seule affaire

à la fois; ce qui veut dire que tel que soit le nombre des Légitimations, elles ne paroissent que successivement sur le bureau; ou, en d'autres termes, qu'on ne sert la table du Jury que plat à plat, ainsi que devroient l'être toutes les tables gourmandes. Cette méthode prévient les distractions, et permet à chacun de bien motiver son jugement, parce qu'il a isolément raisonné tous ses morceaux. Tout ce qui se mange et ce qui se boit, fait la matière des délibérations du Jury. Lorsque ses jugemens ne sont pas favorables à l'artiste, on l'en prévient, afin qu'il se corrige, et que dans une nouvelle Légitimation du même objet, il prouve qu'il a profité des observations du Jury; s'il s'y refuse, on imprime dans l'Almanach suivant la décision telle qu'elle a été rendue.

Les femmes, qui assistent quelquefois aux séances du Jury, n'ont point voix délibérative, et ne font pas nombre avec lui : on en sent facilement la raison.

Pour être membre du Jury, il faut être élu par au moins douze membres, et à l'unanimité des voix. On

n est de service que sur la convocation formelle du Secrétaire, qui se conforme à l'ordre du tableau. Cet ordre n'a point lieu pour les Président, Vice-président, Chancelier et Secrétaire, qui assistent de droit à chaque séance. Les qualités nécessaires pour être élu, sont celles qu'on exige de tout véritable Gourmand.

DU THÉ.

En traitant des boissons en usage à Paris, dans la seconde partie de cet Ouvrage (1), nous avons oublié de parler du Thé, et nous nous sommes d'autant plus reproché cette omission, que cette liqueur bienfaisante est à plus d'un titre chère aux Gourmands. L'abondance des matières nous a empêchés jusqu'ici de réparer cette faute; nous nous empressons de le faire aujourd'hui, et nous allons même traiter ce sujet avec un peu plus d'étendue que nous ne l'eussions fait alors.

---

(1) *Voyez* page 179 de la seconde Année de l'*Almanach des Gourmands*, seconde édition.

Le Thé n'est guère connu en Europe que depuis le commencement du dix-septième siècle, que les Hollandais en rapportèrent du Japon et de la Chine, les seuls pays qui nous en fournissent. Il prit rapidement faveur, et sa consommation étoit déjà telle en 1660, qu'on avoit mis en Angleterre des droits assez considérables sur l'introduction de cette denrée.

C'est avec les feuilles d'un arbuste très-commun à la Chine et au Japon, que l'on prépare le Thé. On recueille ces feuilles dans les mois de mars et d'avril, on les fait sécher à un feu doux, et on nous les envoie en caisses. Mais ce travail demande beaucoup de précautions, et c'est principalement de ces soins que naissent les différentes qualités du Thé qu'on livre au commerce.

Sans vouloir entrer à ce sujet dans des détails que les bornes de ce petit Ouvrage ne comportent pas, nous nous bornerons à dire que c'est des feuilles les plus jeunes, les plus tendres et les plus petites, que se compose la première espèce de Thé, connu sous le nom de Thé impérial,

et qu'on recueille avec des précautions extrêmes, pour l'usage particulier de l'Empereur et de la famille impériale. Il n'en vient point de cette espèce en Europe, au moins par la voie du commerce, et celui qui s'y vend sous ce nom n'a rien de commun avec le Thé impérial de la Chine. Ses feuilles sont même beaucoup plus grandes, lâches et peu roulées. Après le Thé impérial, vient le Thé mandarin, ou bourgmestre, assez rare en Europe. Le Thé hyswen, le Thé vert, le Thé bou (qui est le plus inférieur en qualité), sont les trois espèces qu'on trouve le plus communément dans les boutiques, et les seules sur lesquelles nous nous permettrons de dire ici quelque chose.

Le premier est roussâtre et bleuâtre, d'une odeur agréable; sa feuille, bien roulée, s'étend dans l'infusion et devient alors assez grande. Ce Thé a beaucoup de force, et il en faut peu pour parfumer une assez grande quantité d'eau. C'est celui dont les gourmets et les personnes distinguées font le plus habituelle-

ment usage, tant en Angleterre qu'en France et en Hollande.

Le Thé vert a moins de force et de parfum que le Thé hyswen, aussi est-il moins cher. Son nom désigne sa couleur, ses feuilles longuettes sont fortement roulées. Quand elles sont nouvellement préparées, leur infusion est claire, verte, et d'une saveur assez agréable. Elle a même une odeur d'iris ou de foin nouveau, qui plaît assez généralement. Mais les Chinois prétendent que cette odeur ne lui est point naturelle. Il paroît qu'elle provient des chapelets de racine d'iris de Florence, qu'on a grand soin de mettre dans les caisses. Ce Thé est légèrement astringent; le sucre que nous y mettons en corrige l'âcreté, mais les Chinois sont dans l'usage de le prendre pur.

Le Thé bou est d'un roux noirâtre, sa feuille est petite, arrondie, et très-roulée; il paroît qu'elle a été plus rôtie et plus froissée que celle du Thé vert; on n'en fait la récolte qu'en avril et mai. Cette espèce de Thé donne à l'eau une

couleur jaunâtre, elle est très-inférieure aux deux précédentes, et ne se prend guère qu'avec beaucoup de lait. C'est le Thé dont le peuple fait usage, parce que c'est le moins cher de tous. Quelques personnes prétendent que le Thé bou se compose de feuilles qui ont déjà été infusées, et que les Chinois font ressécher pour nous les envoyer. Mais cette opinion sans fondement, doit être, ainsi que beaucoup d'autres, rangée dans la classe des erreurs populaires.

La consommation qui se fait du Thé en Europe est aujourd'hui prodigieuse. Il s'y en débitoit, dès l'année 1791, plus de douze millions de livres pesant, apportées par les Compagnies des Indes Anglaise, Hollandaise, Danoise et Française. Cette quantité est sans doute augmentée depuis. Ce commerce se solde presqu'entièrement en argent; c'est un écoulement pour notre numéraire, qui va ainsi s'engloutir en Asie pour ne plus reparoître; mais sans ce déboursé, peut-être l'avilissement des métaux précieux suivroit dans une

proportion plus rapide encore leur accroissement en Europe.

Le Thé est une boisson chère aux Gourmands, parce qu'elle nétoie l'estomac avant le repas, et le balaie après, lorsqu'il est surchargé ; elle convient donc et pour exciter l'appétit, et pour remédier aux indigestions. Mais dans ces deux cas il faut que le Thé soit très-léger, et dans le dernier qu'il soit pris à grande dose. Au reste, si le Thé a l'inconvénient de porter sur les nerfs, on y remédie en faisant infuser avec une ou deux feuilles d'oranger. Cette addition lui ôte sans doute beaucoup de son parfum et de son agrément, mais elle empêche qu'il n'irrite le système nerveux, si délicat chez la plupart des femmes d'aujourd'hui, et même chez beaucoup d'hommes en apparence robustes.

Ce n'est pas seulement comme remède que le Thé est précieux, il fournit comme aliment une boisson extrêmement agréable, surtout lorsque quelques gouttes de crême froide mises dans chaque tasse, développent son parfum, et lui com-

muniquent un velouté délicieux. Mais soit qu'on y mette de la crême ou seulement du lait, il est important de ne jamais les faire chauffer.

Une observation très-essentielle à faire, quand on veut prendre le Thé dans toute sa bonté, c'est de ne jamais le faire bouillir. On versera sur une bonne pincée de ses feuilles, environ une demi-tasse d'eau bouillante, quelques minutes après même quantité; après le même intervalle, on remplira la théyère d'eau, toujours bouillante. Par cette méthode on développe graduellement tout l'arôme du Thé, et le plus médiocre paroît bon. Au lieu que le meilleur semble médiocre en suivant une autre méthode. On l'édulcore avec plus ou moins de sucre selon le goût; mais les vrais amateurs en mettent peu.

On fait avec l'infusion de cette plante, des œufs et du lait, une crême au Thé, infiniment agréable lorsqu'elle est bien prise, et composée avec soin. C'est à peu près là tout son usage dans la cuisine. Il nous semble que les officiers et les confiseurs pourroient en tirer parti

pour différens bonbons et sucreries. C'est un texte que nous leur donnons à méditer.

Depuis qu'on ne soupe plus à Paris, l'on y donne des Thés, qui commencent à deux heures du matin. Quoique le Thé ait donné le nom à cette espèce de collation, il n'y joue plus le premier rôle; cependant il y est de rigueur obligée. Mais on le fait accompagner par des viandes froides, et une foule de jolies pâtisseries, pièces montées, et d'autres articles de petit-four.

Comme le Thé aide beaucoup à la digestion, ceux qui déjeûnent à la fourchette, feroient bien d'en prendre alors en place de vin. Leur tête s'en trouveroit mieux pour les affaires, et leur appétit pour le dîner.

Le Thé est non-seulement précieux dans les indigestions, mais il est encore utile dans les flux de ventre et dyssentriques; il purge le cerveau, il excite la sueur, purifie le sang, fortifie l'estomac, et il est reconnu pour un excellent dissolvant. Mais sa qualité styptique doit rendre très-réservé sur l'usage qu'on en

fait ; pris à trop grandes doses, il débilite l'estomac au lieu de le fortifier, inconvénient de toutes les boissons chaudes, lorsqu'on en use habituellement, ou immodérément.

Rien de plus délicieux qu'un déjeûner composé de Thé, d'excellente crême, de tartines de beurre frais, sur chacune desquelles on fait reposer quelques filets d'anchois de Fréjus ou de Catalogne. C'est une petite débauche que les Gens de Lettres se permettent quelquefois, et dont ils se trouvent bien.

Nous avons vu que le meilleur Thé de Paris se vend chez M. L. Millot, successeur de M. Piébot, épicier, rue Montmartre, n°. 107. Il en a des assortimens complets, de toutes les qualités et des meilleurs.

DES VISITES GOURMANDES.

Rien n'est plus insipide, en général, qu'une Visite sans motifs et sans objet. De toutes les manières d'employer ou de perdre son temps, c'est assurément la plus fastidieuse. Il faut les abandonner à ces êtres qui succombant sous le poids de l'en-

nui d'eux-mêmes, cherchent à le diminuer en le faisant partager aux autres; qui, surchargés du faix de leur oisive inutilité, promènent en tous lieux leur ennui; qui, si les spectacles ne coûtoient rien, les inonderoient chaque jour, mais qui s'en dédommagent en allant de maison en maison faire ce qu'on appelle des Visites; c'est-à-dire, excéder de complimens, de redites, de raisonnemens absurdes et puériles, enfin, de graves riens, tous ceux qu'ils y rencontrent, et dont la plupart, il faut en convenir, mènent à peu près le même genre de vie.

Pour un homme d'esprit, pour un vrai Gourmand, il n'est à Paris que deux manières d'employer ses après-midi, ou plutôt ses soirées, car, grâce à l'heure actuelle des dîners, on ne connoît plus cette division des vingt-quatre heures du jour : le spectacle, ou la table. Mais il faut opter, car il n'est guère possible d'aller à la comédie, lorsque le dîner le plus modeste finit au plutôt à dix heures; et l'on est contraint de manger chez soi à la hâte un poulet sans façon, lorsqu'on veut aller voir, soit une

pièce nouvelle, soit un spectacle quelconque qui vous intéresse. Nous disons à la hâte, parce que, pour peu que l'on ait quelques affaires il est impossible de se mettre à table avant quatre heures, et le Gourmand le plus sobre, et placé vis-à-vis du dîner le plus frugal, ne peut pas y rester moins de deux heures et demie.

Il est cependant des Visites de devoirs, des Visites essentiellement obligatoires et dont un Gourmand même ne peut se dispenser; ce sont les Visites Gourmandes, connues sous le nom de *Visites de digestion et de Visites d'appétit.* Nous avons dit un mot des premières dans la seconde Année de cet Ouvrage (1). Mais cet article n'ayant que douze lignes,

---

(1) *Voyez* page 124 de la seconde Année de l'*Almanach des Gourmands*, seconde édition. Il se trouvoit d'abord dans les deux premières éditions de la première Année; mais lorsqu'on l'a réimprimée pour la troisième fois, les augmentations considérables qui y ont été faites, ont forcé de reporter dans le second volume, le chapitre des Variétés nutritives, dont cet article des Visites fait partie.

n'est en quelque sorte porté là que pour mémoire, et nous nous sommes toujours proposés d'y revenir un jour et de le traiter avec plus d'étendue. Quant aux secondes, nous n'en avons jamais parlé. Il est cependant essentiel de fixer les idées de nos Lecteurs sur cette matière importante ; leur ignorance les entraîneroit dans de graves inconvéniens; elle les exposeroit, soit à la perte d'un temps précieux, soit à passer pour impolis : deux écueils qu'un véritable Gourmand doit également chercher à éviter.

Lorsqu'on a dîné et bien dîné dans une maison, l'usage veut que dans les dix jours on rende en personne ses devoirs à l'Amphitryon, et c'est ce qu'on appele une Visite de digestion. Il faut convenir que l'usage est ici d'accord avec la reconnoissance, et avec tous les sentimens d'un cœur bien né. Comme l'affaire la plus importante de ce bas monde est le dîner, rien n'est au-dessus d'un dîner excellent, et aux yeux même de l'homme le moins disposé à la gratitude, il n'est aucun bienfait de comparable à celui-là; car c'est celui qui produit la plus délicieuse et la plus longue

jouissance que l'on puisse goûter ; c'est presque le seul que l'on puisse accepter sans rougir, même d'un supérieur ou d'un étranger, et c'est le seul aussi qui n'exige point une reconnoissance proportionnée à son étendue, puisque si vos moyens ou les convenances sociales (1) ne vous permettent pas de vous acquitter en

---

(1) Il est bien des cas où l'on feroit beaucoup de peine à l'Amphitryon, en cherchant à s'acquitter en nature avec lui. Tout homme qui a un bon Cuisinier et une excellente table, dispense très-volontiers les autres des invitations, parce qu'il mange beaucoup mieux a son petit couvert, qu'à presque tous les repas priés. Or, inviter quelqu'un pour le faire dîner beaucoup moins bien qu'il n'auroit dîné chez lui, c'est lui jouer un très-mauvais tour : c'est donc le cas de demeurer plutôt son obligé, que de chercher follement à s'acquitter par un acte de fausse reconnoissance. L'Auteur de cet Ouvrage est tellement pénétré de ces principes, qu'il se garderoit bien d'inviter telle ou telle personne chez lesquelles il a fait d'excellens dîners ; ce seroit les punir cruellement de leurs bienfaits. Elles le savent, et lui pardonnent bien volontiers son ingratitude apparente. Règle générale : l'inférieur en fortune ou en dignités, ne doit presque jamais se permettre d'inviter son supérieur.

même monnoie, vous vous trouvez libéré par une simple Visite.

Ajoutons que, comme depuis la Révolution il n'existe plus à Paris de société que dans les maisons où l'on mange; beaucoup de personnes ont pris ce moyen pour en avoir, en sorte qu'un seul dîner est pour elles l'occasion de recevoir du monde pendant trois jours; savoir, celui du repas, celui des Visites de digestion, et celui des Visites d'appétit, dont nous allons parler dans un moment.

Mais afin que la politesse des convives ne soit pas infructueuse, et qu'une Visite faite en personne ne dégénère pas en un simple billet, nous invitons les Amphitryons à indiquer un jour de la semaine où l'on puisse être assuré de les trouver chez eux; et s'ils ne veulent pas s'astreindre à un jour réglé, il leur est facile, pendant le dîner, de dire tout haut qu'ils ne sortiront pas le lundi ou le jeudi suivant, par exemple; c'est une manière indirecte d'annoncer aux convives que leur Visite de digestion sera reçue ce jour-là, et tous ceux qui savent vivre s'y montreront exacts.

Les Visites de digestion sont, au reste, connues depuis long-temps, même sous ce nom. Nous ne pensons pas qu'il en soit ainsi des Visites d'appétit.

Environ quinze jours après la Visite de digestion, on se rend de nouveau chez l'Amphitryon; et il est essentiel de le faire à un jour et à une heure où l'on soit bien certain de le trouver chez lui. L'on n'épargne rien dans cette seconde séance pour lui être agréable, et stimuler son amour-propre par ces louanges fines et délicates que les Gourmands savent si bien tourner et assaisonner à propos. On passe en revue les mets les plus remarquables du dernier dîner, l'excellence des vins, la manière aimable et distinguée avec laquelle l'Amphitryon en a fait les honneurs, etc. etc. On entremêle, avec grâce, à ces propos, la nouvelle du jour, les petites anecdotes scandaleuses et piquantes, les histoires récentes de la littérature et des coulisses, le vaudeville et l'épigramme en vogue, etc.; enfin l'on n'épargne rien pour paroître amusant, et l'on donne une entière carrière à son amabilité. Sou-

vent dans ce moment d'ivresse l'Amphitryon vous invite pour un prochain jour en vous reconduisant, ou, dès le lendemain, vous recevez une invitation en règle. Mais s'il laisse passer plus de huit jours, le coup est manqué, et la Visite d'appétit n'a pas rempli son but : dès-lors tout est dit; on est dispensé d'en faire une seconde, qui auroit l'air d'une quête importune, ce qui ne rapporteroit pas plus de profit que d'honneur. Il faut se tenir tranquille, ou se mettre à la piste d'un autre Amphitryon.

Cependant il est rare qu'un maître de maison, qui joint une bonne table à une fortune honnête, ne réponde pas à la Visite d'appétit; c'est le seul moyen de réunir chez lui une société agréable et nombreuse; car il faut être juste, il n'y a de vraiment aimables que les Gourmands. La bonne-chère et le bon vin sont les deux principales sources de l'esprit, de l'agrément et de la gaîté. Les gens sobres sont à craindre et ne sont bons à rien; les amoureux, vrais égoïstes, ne sont bons que pour eux-mêmes, et portent dans le monde les tourmens

qui les dévorent; sans appétit et rêveurs, ces gens-là n'existent que pour leurs maîtresses, auxquelles il faut les renvoyer; ils feront bien d'y rester du matin jusqu'au soir pour étudier l'amour, puis du soir au matin pour le pratiquer; et de ne point attrister de leurs visages blêmes et de leurs yeux langoureux, les temples consacrés au Dieu des festins, et à celui de la vendange.

Le Gourmand, au contraire, aimable par état, dont le premier intérêt est de chercher à plaire, et qui a tout ce qu'il faut pour y parvenir, fait, par son enjouement, ses saillies agréables et sa gaîté communicative, le charme d'une société; il en est l'âme et la joie; et les Amphitryons feront bien de ne rien négliger pour se les attacher. Ils y parviendront, en donnant tous leurs soins à leur cuisine, et toute leur attention à leur table, parce que tout Gourmand est obligé, *par état*, de donner la préférence aux maisons où l'on fait la meilleure chère, et où l'on boit les meilleurs vins.

Nous espérons que ce petit apperçu sur les Visites gourmandes, lèvera

toutes les incertitudes qui pourroient rester encore sur cette matière importante ; et si les Gourmands se pénétrant bien de leurs devoirs, et les Amphitryons de leurs obligations, il résulte de cet article quelques bons dîners de plus dans la capitale, nous nous féliciterons sincèrement de l'avoir tracé.

DES POTAGES FARINEUX.

Nous avons inséré, dans notre seconde Année, un article du Potage, dans lequel nous avons passé en revue plusieurs de ceux qu'on compose avec des croûtes mitonnées, et où nous avons donné la recette, d'autant plus précieuse qu'elle étoit inédite, du célèbre Potage à la Camérani, telle qu'elle nous avoit été communiquée par l'auteur lui-même, dont cette invention fera passer le nom jusqu'à la dernière postérité gourmande. Mais exclusivement occupés d'une aussi brillante recette, et persuadés qu'après le Potage à la Camérani, tous les autres paroîtroient insipides, nous avons terminé notre article sans parler des

Potages farineux. Ces Potages méritoient cependant bien, et par leur importance diététique, et par le rang qu'ils tiennent dans la cuisine et dans la hiérarchie alimentaire, d'occuper à eux seuls un chapitre dans cet Ouvrage. Entraînés par l'abondance des matériaux, nous n'avons pu en traiter dans notre troisième et dans notre quatrième Année. Nous y revenons avec d'autant plus de plaisir aujourd'hui, que ces Potages ont repris depuis quelque temps faveur dans les grandes maisons; leur simplicité est redevenue à la mode, et on les préfère aujourd'hui à ces Juliennes savantes qui exigent de grands frais, un talent consommé, et dont la confection ne sauroit supporter la médiocrité.

Les Potages farineux ont cela de commode, qu'ils sont à la portée de tous les artistes, et que la plus humble cuisinière peut dans cette sorte de composition s'approcher des Robert et des Véry. Ils sont de plus prompts à préparer; leur salubrité est reconnue, et on les permet sans danger même aux convalescens.

Le riz tient le premier rang dans

les Potages farineux; on l'y sert soit au gras, soit au maigre, soit au lait; mais on s'élève au-dessus de cette simplicité trop nue en y ajoutant diverses purées qui lui communiquent leur goût et lui donnent un charme de plus. Ainsi, l'on fait du riz aux pois, aux navets, aux lentilles, aux tomates, au coulis d'écrevisses, etc. Ce dernier est le plus distingué, comme le plus dispendieux. Mais il faut convenir aussi que lorsqu'il est fait avec soin, c'est un Potage vraiment délicieux, et qui donne une grande idée du dîner auquel il sert d'introduction. Lorsqu'on sert le riz au beurre, il ne faut jamais manquer d'y délayer plusieurs jaunes d'œufs, et d'y râper un peu de muscade; on peut même l'édulcorer avec du sucre, surtout s'il y a des dames, parce que les douceurs ne leur déplaisent jamais, même en Potage.

On obtient, avec la farine de riz, un Potage qui prend alors le nom de crême de riz, et qui offre un aliment extrêmement léger et salutaire. On ne le sert guère qu'aux malades et aux convalescens; mais si l'on

veut en relever le goût fade par l'introduction de diverses purées, on parviendra à en confectionner des Potages dignes de figurer devant des appétits qui jouissent de toute la plénitude de leurs facultés.

On fait avec le sagou, et surtout le salep, espèce de racine réduite en poudre, qui nous vient de la Perse, des Potages farineux très-pectoraux et très-adoucissans, et que l'on recommande aux personnes attaquées de la poitrine, ou même à celles qui l'ont seulement foible et délicate. Comme ce Potage est plutôt un remède qu'un aliment ordinaire, nous n'en dirons rien de plus ici.

Les pâtes d'Italie fournissent une grande variété de Potages farineux, et l'on peut, avec leur secours, en préparer d'un grand nombre d'espèces. On sait que ces pâtes se fabriquent avec la fine fleur de farine de froment; la matière de toutes est la même; c'est de leurs diverses fabrications qu'elles reçoivent leurs noms différens; noms qui, presque tous, sont italiens ou dérivés de cette langue.

De toutes ces pâtes, le vermicelle (qu'on prononce vermichelle) est

la plus commune et la plus générale-ment employée. Comme le riz, on le mange, soit au gras, soit au maigre, mais rarement au lait; quelquefois avec diverses purées, mais plus sou-vent avec le fromage de Parmesan, ou même de Gruyère, râpé; que l'on sert à part dans une assiette creuse, afin que chacun puisse en met-tre à son gré, tout le monde malheu-reusement, n'aimant pas le fromage.

Ce fromage, surtout le Parmesan, communique au vermicelle un excel-lent goût, et s'allie de même très-bien avec toutes les autres pâtes. On diroit que, fabriqués tous deux dans le même pays, ils aiment à se retrou-ver ensemble; au reste, il résulte de cette attraction un Potage fort agréable.

Aux purées et au fromage, qu'on peut mêler avec le vermicelle, on substitue quelquefois, pendant l'au-tomne, avec succès, les tomates. Le jus de ce fruit ou légume (comme on voudra l'appeler) communique aux Potages dans lesquels on le fait entrer, une acidité très agréable, et qui plaît presque généralement à ceux qui s'y sont habitués. Au reste,

il s'allie encore mieux avec le riz qu'avec les pâtes. Rien n'est plus délicieux, selon nous, dans les mois d'août, de septembre et d'octobre, qu'un Potage au riz au gras, bien fait, et dans lequel on a fait entrer le jus des tomates. Au reste, on peut le servir à part comme le fromage, pour ménager le goût de ceux auxquels cet assaisonnement ne convient pas.

La semouille est après le vermicelle le plus usité des Potages farineux. Cette pâte, réduite en petits grains plus fins que ceux du millet, se digère très-facilement, et elle admet les mêmes assaisonnemens.

Les lazagnes font un excellent Potage farineux, surtout au maigre; et de toutes les pâtes d'Italie, c'est après, les macaronis et le vermicelle, celle qui s'allie le mieux avec le fromage. C'est un Potage très-nourrissant, et qui se trouve bien placé à l'entrée d'un dîner frugal.

On sert aussi les macaronis en Potage, soit au gras, soit au maigre; mais dans tous les cas le fromage y est d'obligation. Après le Potage à la Caméran, dont les macaronis

sont le fondement, mais où ils sont accompagnés de tant d'ingrédiens délicieux, un simple Potage aux macaronis paroîtra bien nu; et d'ailleurs cette pâte figure si bien à l'entremets, que c'est en quelque sorte la prodiguer et lui faire perdre de son prix que de la servir en Potage.

Nous n'entrerons point ici dans l'énumération des autres pâtes d'Italie, telles que les padres, les œils de perdrix, les étoiles, etc. parce qu'elles sont de peu d'usage dans la cuisine française, et que les Potages que l'on fait avec se préparent absolument comme ceux que nous venons de passer en revue, soit au gras, soit au maigre.

On sert en Bretagne, et même quelquefois à Paris, des soupes de gruau. Ce gruau est comme l'on sait le produit de l'avoine moulue grossièrement. Le meilleur nous vient de la Bretagne et de la Touraine; on en tire aussi d'assez bon des Ardennes. Le gruau tient le dernier rang parmi les Potages farineux. Il est par lui-même fade, d'un coup d'œil peu flatteur, et ne peut plaire, soit au gras, soit au maigre, que par

les

les assaisonnemens. Rarement admis sur les tables distinguées, il se prépare comme le riz.

La farine de blé de Turquie, sous le nom de Gaudes, fournit une sorte de Potage très-usité en Franche-Comté. C'est une espèce de bouillie, mais d'un goût particulier, et qui n'est pas sans agrément. On prépare les Gaudes soit au gras, soit au maigre; mais on en mange rarement à Paris.

Les Potages farineux offrent une ressource précieuse à la fin de l'hiver et dans le printemps, temps où les légumes sont rares, chers, et où ils n'ont encore aucune saveur. On ne doit donc point rougir de les admettre alors sur les tables les plus recherchées. C'est au cuisinier à masquer le peu de goût qu'ils ont par eux-mêmes, en y introduisant les divers excipiens que nous n'avons fait qu'indiquer; et c'est ce dont la plupart s'acquittent à merveille.

DE LA FRITURE.

Tout le monde sait qu'on donne ce nom à la cuisson des viandes, poissons, légumes, fruits, crêmes, etc. faite dans la poêle, par

l'intermédiaire des huiles ou des graisses. C'est une préparation qui est à la portée des artistes les plus vulgaires, et cependant rien n'est plus rare, même à Paris, qu'une excellente Friture.

La Friture est d'une très-grande ressource en cuisine, soit pour varier les apprêts des alimens, soit pour faire reparoître avec honneur sur une table des pièces déjà servies et entamées, soit pour confectionner en peu d'instans telles sortes de mets, dont la cuisson faite d'une autre manière seroit beaucoup plus lente, et qui présenteroient un coup-d'œil moins attrayant et un goût moins distingué.

Mais plus l'art de frire offre d'avantages, plus on auroit dû tâcher de ne point s'écarter des principes qui en font la base, et dans la stricte observation desquels on peut seulement trouver en ce genre, comme dans beaucoup d'autres, le secret de satisfaire les véritables connoisseurs. C'est surtout, en parlant d'une Friture, qu'on peut dire qu'

Il n'est point de degrés du médiocre au pire.

Car si elle n'est pas excellente, à coup sûr elle sera détestable. C'est ce qu'on n'éprouve, hélas! que trop souvent, même à des tables distinguées.

La Friture se compose de différentes sortes de substances. Pour la plus commune on emploie de la graisse de bœuf et de veau, à parties égales; on les fait fondre sur un feu doux, on les écume, et on les décante dans le pot à Friture, pour s'en servir au besoin.

On fait avec le saindoux, qui est, comme l'on sait, la graisse qu'on obtient de la panne du porc, après l'avoir fondue et purifiée, une Friture beaucoup plus délicate que la précédente. C'est ordinairement celle dont on se sert pour les beignets, soit de fruits, soit de crême, et les autres Fritures sucrées.

Mais c'est avec l'huile qu'on fait la Friture la meilleure, la plus délicate et la plus croquante. Mais il faut employer de l'huile d'olive, sinon la plus fine, qui soit au moins très-bonne et qui n'ait aucun goût de rance. Tout ce qu'on fera frire dans cette substance sera d'un tout autre

goût que les Fritures à la graisse, d'un coup-d'œil blond et agréable, et très-croquant sous la dent.

De quelques matières que l'on se serve pour sa Friture, il faut qu'elle soit extrêmement chaude, si l'on veut que ce qu'on y fait frire ait belle apparence, soit ferme et bien croquant. C'est une condition essentielle, et sur laquelle on ne sauroit trop insister (1). Mais comme la Friture est très-long-temps avant d'acquérir ce haut degré de chaleur, lequel demande une surveillance assez sévère pour parer aux accidens, la patience des cuisiniers se lasse, et ils jettent leurs objets à frire dans la poêle avant que la Friture ait acquis le degré de chaleur qu'elle doit avoir. De-là ces Fritures pâles, molles, qui déshonorent les meil-

(1) C'est ce qui fait qu'une Friture faite sur le fourneau n'est jamais bonne; il faut un feu clair et ardent sous la poêle. Si malheureusement le feu prend à la friture, et par suite à la cheminée, il ne faut ni s'en effrayer ni s'en alarmer. Un drap mouillé, appliqué devant la cheminée, et qui la ferme hermétiquement du bas, éteindra le feu sur-le-champ.

leures tables, et qui n'offensent pas moins l'œil que le goût et l'estomac. Dès qu'une Friture n'est ni dorée ni croquante, elle devient mal saine, difficile à digérer, et rentre dans la classe des alimens que tout Gourmand, jaloux de sa conservation, doit s'interdire. C'est ainsi que, par la négligence d'un artiste vulgaire, les meilleures choses se changent en poisons, et qu'on donne aux médecins l'occasion de médire de la cuisine. Horrible ingratitude de la part de ces messieurs! car, sans cet art délectable, la plupart seroient sans emploi, et ce sont les indigestions des autres qui les empêchent de faire diète eux-mêmes. Mais il ne suffit pas d'avoir d'excellente Friture, pour que tout ce qu'on y fait frire soit excellent. A l'exception du poisson qu'on se contente de bien dessécher et de rouler dans la farine avant de le jeter dans la poêle, presque tout ce qu'on y fait est revêtu d'un habit particulier avant d'y entrer; et de la confection de cet habit dépend aussi la bonté des objets que l'on fait frire.

Cet habit s'appelle, quoiqu'assez

improprement, pâte; on la compose avec de la farine, des jaunes d'œufs, de la bière ou de l'eau-de-vie, un peu d'huile d'olive, etc. Il faut qu'elle soit coulante, légère et d'une consistance particulière, dont une grande pratique peut seule apprendre le degré précis.

Si cette pâte est mate, trop épaisse, et qu'on ait négligé d'y mettre de la bière et de l'eau-de-vie, qui contribuent à la faire lever; si on ne l'a pas laissée revenir au moins deux heures avant que de l'employer, elle décuira votre Friture, et vos objets ne seront jamais croquans, quoique la Friture ait son degré de chaleur requis. Cette considération est très-importante.

Au reste, cette pâte doit être proportionnée aux différentes substances qu'on veut faire frire. Elle doit avoir plus de consistance pour les choses solides que pour les choses légères. La pratique en apprend sur ce point plus que la théorie.

Tous les règnes de la Nature fournissent à la Friture et paient leur tribut à la poêle. La boucherie, la basse cour, les mers, les lacs, les

étangs, les rivières, les plaines, les forêts, les vignobles, les vergers, les potagers, etc. s'y donnent rendez-vous tour à tour. On frit les pieds, les oreilles et les cervelles des veaux, les pieds et les cervelles des moutons, les membres de toute espèce de volailles, et même les œufs; presque tous les poissons, mais surtout les soles, les merlans, les carrelets, les limandes, les éperlans, les carpes, les tanches, les barbeaux, les goujons, et tout le petit poisson blanc; les lapins, les artichauts, les pommes, les abricots, les pêches; toute espèce de crêmes, brioches et pâtisseries, le persil, enfin jusqu'aux feuilles de vigne. La Friture est, comme on voit, un champ vaste, sans cesse ouvert aux travaux d'un artiste. C'est un des plus beaux fleurons de la couronne des cuisiniers. C'est une palme à la portée de tous, puisque pour la conquérir il ne faut en quelque sorte que de l'attention, du soin et de la patience. Il n'est pas besoin de Génie pour bien gouverner la poêle.

La Friture est d'autant plus précieuse à l'économie domestique,

qu'elle offre les moyens de déguiser beaucoup de mets, qu'on n'oseroit reproduire sous leur première forme, et permet d'en tirer un parti avantageux. Grâces à elle, d'une vieille fricassée de poulets, vous faites une marinade nouvelle; d'une antique brioche, d'un vieux baba, d'un biscuit de Savoie à demi-mangé, vous composez de jolis beignets glacés et très-apparens. Il en est de même des crêmes, qui, frites, reparoissent avec honneur. Enfin, la poêle est une excellente friperie, où chacun va troquer son vieil habit contre un neuf, ou son vêtement ordinaire contre un domino. Peu de gens s'aperçoivent de ces métamorphoses, et qu'ils sont, sans s'en douter, en pays de connoissance. Le vrai Gourmand, dont le tact est aussi sûr que fin et exercé, ne s'y trompe guère; mais il pardonne volontiers la métamorphose, si elle est faite avec art, et il veut bien être trompé, pourvu qu'on le trompe bien. Il ressemble, en cela, à plus d'un mari.

DE QUELQUES DEVOIRS RÉCIPROQUES.

Les gens sobres, qui sont envieux

de leur nature, parce que l'on n'est jamais sobre que par un vice de constitution, ont cherché à accréditer l'opinion que les Gourmands étoient naturellement égoïstes, et manquoient en général de politesse; et ils ont trouvé des personnes qui ont ajouté foi à ces imputations, parce que beaucoup de gens qui ne savent pas se rendre compte de la véritable acception des termes, ne sont que trop portés à confondre la Gloutonnerie avec la Gourmandise. Nous avons cependant prouvé (1) que ce sont deux choses extrêmement différentes, puisque l'une est un vice, et que l'autre est presqu'une vertu. Il ne faut qu'un appétit vorace pour être glouton. Il faut un jugement exquis, des connoissances profondes sur toutes les parties de l'art alimentaire, un palais sensuel et délicat, et mille autres qualités très-difficiles à réunir, pour mériter le titre de Gourmand. Ainsi, tel Jour-

---

(1) *Voyez* l'article intitulé *des Gourmands et de la Gourmandise*, page première et suivantes de la troisième Année de l'*Almanach des Gourmands*, seconde édition.

naliste, bouffi de graisse et de suffisance, et n'ouvrant jamais la bouche qu'aux dépens d'autrui, malgré son insatiable appétit et son visage apoplectique et cramoisi, ne sera jamais qu'un grossier glouton; et tel autre personnage maigre, pâle, et fluet, n'en sera pas moins un très-respectable Gourmand. Il est essentiel de connoître ces différences, de ne pas juger les hommes à la mine, et de bien établir que ce n'est pas l'appétit seul qui constitue le vrai Gourmand. Sans cela le premier fort de la Halle au blé l'emporteroit sur M. d'Aigrefeuille.

Nous croyons avoir prouvé, au contraire, que la politesse étoit une vertu à laquelle les Gourmands sont si loin d'avoir renoncé, qu'ils se font un devoir de la pratiquer dans toutes les occasions. Mais la politesse se compose de Devoirs réciproques, et le Gourmand ne peut pas faire à lui seul toutes les avances; l'Amphitryon n'a guère moins de Devoirs à remplir que ses convives, et c'est de la réciprocité bien entendue de tous ces Devoirs que se compose ce grand art de savoir-vivre, qu'on a pendant plus de

quinze années méconnu en France, qui commence à renaître, et dont il importe au bonheur commun de propager la pratique.

Le premier Devoir d'un Gourmand est de répondre exactement à l'invitation qu'il a reçue; sinon son silence, au bout de vingt-quatre heures, sera pris pour acceptation; il sera censé engagé, et encourra, par conséquent, toutes les suites qui dérivent d'un engagement. De son côté, l'Amphitryon doit faire son invitation au moins trois jours à l'avance, et veiller à ce qu'elle parvienne exactement et franche de port.

Quoiqu'un vrai Gourmand n'aille guère à la campagne que le dimanche (et dansla b elle saison un Amphitryon ne choisit jamais ce jour-là pour donner à manger), il se peut qu'il y soit retenu pendant la semaine; en ce cas, il a dû commettre quelqu'un chez lui pour l'ouverture des billets d'invitation et pour y faire réponse; faute d'avoir pris cette précaution, et son silence ayant valu acceptation, il se trouveroit avoir encouru le défaut et l'amende qui, dans toute

maison bien réglée, en est la suite.

Si le Devoir d'un Gourmand est de se rendre exactement à l'heure indiquée, celui de l'Amphitryon est de ne point trop faire attendre le dîner, ou de pourvoir à ce que cette attente paroisse la moins longue possible aux convives. Il y parviendra en établissant, dans son salon, soit des livres agréables, des objets de curiosité attrayans, un escamoteur adroit, un joueur de cartes et de gobelets, une conversation intéressante; soit de jolies femmes chargées d'en faire les honneurs avec grâce; soit, enfin, en remettant en honneur le Coup d'avant, qui consiste en un verre de vermouth ou de vin de Madère, et qui se prend toujours dans le salon.

Le dîner servi, l'Amphitryon doit faire passer tout le monde à table, et les convives se soumettre sans cérémonies, parce que l'obéissance fait alors partie de leurs obligations, et que les cérémonies ne concourent pas moins à refroidir le dîner que les sentimens du cœur. Si l'Amphitryon a adopté, ainsi qu'il l'a dû, la méthode des cartes nominatives placées

sur chaque couvert (1), tout le monde sera placé en un clin d'œil : et si, suivant l'excellente méthode imaginée par Mademoiselle Emilie Contat (2), la soupe a été servie d'avance dans chaque assiette, on entrera en fonction sans autres préliminaires. Ils sont aussi déplacés à table, que la plupart des préfaces à la tête des Livres.

L'Amphitryon doit servir lui-même les principales pièces, et veiller avec attention sur chaque assiette; les convives, de leur côté, se feront une obligation de le seconder dans

---

(1) *Voyez* l'article intitulé *du Voisinage à Table*, où cette méthode est expliquée dans tous ses détails, page 154 de la seconde Année de l'*Almanach des Gourmands*, seconde édition.

(2) *Voyez* l'article intitulé *de la Manière de servir le Potage*, page 12 de la troisième Année de l'*Almanach des Gourmands*, seconde édition. Les progrès que Mademoiselle Emilie Contat a faits depuis cette époque, nous engagent à confirmer ici les éloges que nous avons donnés au zèle et au talent de cette intéressante soubrette ; l'espérance de la scène française, dans un emploi difficile, et à la tête duquel elle va, malgré sa jeunesse, se trouver bientôt.

l'exercice de ces Devoirs, soit en disséquant eux-mêmes les pièces qui leur seroient envoyées de la part de l'Amphitryon à cette fin ; soit en servant avec promptitude, abondance et dextérité, les mets placés devant eux, d'après les demandes respectives. C'est par ce concours simultané que tous les mets obtiendront un bon débit, que les appétits les plus timides seront satisfaits, et qu'il s'établira entre tous les convives cet esprit de fraternité que la table inspire bien mieux que toutes les Constitutions prétendues républicaines.

La même marche s'observe à chaque service; et lors de celui des vins fins, il y sera procédé d'après les mêmes principes.

Mais si le Devoir de l'Amphitryon est de veiller à ce que les assiettes soient toujours garnies, celui des convives est de toujours les renvoyer nettes. Laisser quelque chose dessus, c'est faire insulte au maître de la maison dans la personne de son cuisinier. Ce Devoir n'est pas moins obligatoire pour les dames que pour les hommes, et nous en avertissons ici les

petites maîtresses qui croient qu'il est du bon ton d'en agir autrement. Il faut donc ne pas accepter, ou accepter peu ; mais manger jusqu'à la dernière parcelle de ce qu'on a reçu : ce précepte est de rigueur.

Le ton de la conversation doit être donné par l'Amphitryon, qui se souvenant que les repas les moins nombreux sont toujours infectés de la présence de quelques *observateurs*, doit éviter de parler politique à table : les convives imiteront sa discrétion et sa retenue. Ils se rappelleront aussi qu'ils doivent ne pas le contrarier trop ouvertement ; mais s'attacher plutôt à faire ressortir son esprit, valoir son opinion, et louer à propos et d'une manière délicate son dîner et ses vins : c'est pour des convives le moyen le plus sûr de gagner les bonnes grâces d'un Amphitryon, et, par conséquent, d'être souvent invités. De son côté, celui-ci tâchera de dire à chacun quelque chose d'honnête, de partager également son attention et ses soins, et de faire en sorte qu'on le quitte aussi content de son esprit que de sa table.

Cet article pourroit nous entraîner

dans beaucoup d'autres détails; mais comme nous nous sommes étendus dans plusieurs autres chapitres sur les considérations qu'il pourroit amener encore, nous croyons que ce qui précède suffit pour démontrer combien la réciprocité des Devoirs et des politesses est indispensable pour entretenir en ce bas monde la bonne harmonie gourmande.

DES SACHETS PRÉSERVATEURS.

S'il faut en croire les médecins, et dans cette matière il faut bien déférer à leur opinion, l'une des causes de l'apoplexie, et même celle qu'ils mettent la première en tête de cette liste fatale, c'est la bonne chère. A les entendre, les alimens trop épicés et de trop haut goût, l'intempérance à table, l'usage des liqueurs spiritueuses, ect. conduisent peu à peu à cette terrible maladie, dont les symptômes s'annoncent d'une manière si alarmante, et dont les suites sont en général tellement funestes, que la paralysie, ou tout au moins l'hémiplégie, en sont le résultat le plus commun, même lorsqu'on a eu le bonheur d'échapper à la première attaque.

L'apoplexie est, comme l'on sait, une privation subite de mouvement et de sentiment, telle que le malade a toutes les apparences de la mort, quoique cependant le mouvement du cœur et des poumons ne soit pas interrompu. Ces symptômes sont plus ou moins violens, plus ou moins rapides selon l'intensité du mal, l'âge et la constitution du sujet, etc. mais les secours dans tous les cas ne sauroient être trop promptement administrés, puisque de cette promptitude dépend souvent la vie du malade.

Il ne nous appartient pas d'exposer ici les moyens curatifs, ou pour parler plus conformément à la vérité, palliatifs de l'apoplexie. Nous avons voulu seulement en établir en peu de mots, et d'après des ouvrages de médecine justement estimés, les principaux symptômes, avant de parler de ses causes et de ses préservatifs.

Outre la bonne-chère, que nous avons dit être, selon quelques praticiens, la cause première de l'apoplexie, l'embonpoint excessif, le cou court, les passions violentes, des études trop long-temps et trop fortement prolongées, l'abus des

plaisirs de l'amour, y conduisent presqu'aussi sûrement. Il n'est pas de notre sujet de discuter ces causes; c'est bien assez de les avoir énoncées pour que chacun puisse les éviter. Nous aimons à reconnoître au moins que les vrais Gourmands ne tombent dans aucun de ces excès; car ils sont en général plutôt maigres que gras, plutôt modérés que colères; l'étude est chez eux un délassement apéritif, plutôt qu'une passion insensée, et l'on sait qu'ils usent très-modérément des femmes, et que la plus belle (fût-ce M.lle Mézeray ou Madame Belmont) a pour eux moins de charmes qu'un aloyau.

Mais le même médecin ajoute que c'est de quarante à soixante ans, que l'homme doit le plus redouter cette maladie cruelle, et malheureusement cet âge, est précisément le bel âge de la Gourmandise, ainsi que nous l'avons plus d'une fois démontré. Renoncer à sa qualité de Gourmand, pour éviter de tomber en apoplexie, seroit un remède pire que le mal. *Qui medicè vivit, miserè vivit*, nous apprend un vieil adage. Et s'il n'y avoit d'autres

moyens que le régime et la diète pour s'y soustraire, la chose seroit bien cruelle sans doute ; mais tout vrai Gourmand se livrant à l'exercice de ses devoirs, s'abandonneroit à sa destinée, au risque des événemens.

Heureusement qu'il existe, sinon des remèdes, au moins des préservatifs plus doux. Feu M. Arnoult, célèbre médecin d'Aix en Provence, composa il y a plus de quatre-vingts ans, des Sachets anti-apoplectiques, qui, en accélérant la circulation du sang, rendent à celui qui en est muni, plus de liberté dans ses mouvemens, plus d'agilité dans sa marche, facilitent le travail de la digestion, préviennent l'engourdissement, les éblouissemens, et tous les autres symptômes de l'apoplexie. Il suffit de les porter suspendus au cou, avec un ruban, de manière à ce qu'ils descendent sur le creux de l'estomac : leur vertu dure un an. Il faut alors les renouveler. Avec ces Sachets qui n'astreignent à aucun régime, et dont le peu de volume ne cause aucune gêne, on est à peu près sûr de n'être jamais

frappé d'apoplexie, puisqu'ils en détruisent peu à peu les causes. Le prodigieux débit qui s'en fait depuis près d'un siècle, atteste le succès d'un spécifique si utile à l'humanité en général, et à la Gourmandise en particulier.

Le secret des Sachets anti-apoplectiques s'est conservé dans la famille de l'inventeur dans toute sa pureté. L'une de ses descendantes en tient un dépôt rue Saint-Martin, n°. 259. Le prix est de 12 liv.; et pour cette modique somme payée chaque année, on est sûr de braver pour le reste de ses jours les indigestions, et de se soustraire à un mal qui frappe tant de victimes, et des victimes d'autant plus précieuses, que c'est, dit-on, aux Gourmands qu'il fait principalement la guerre.

DU VIN BLANC DE MIGNEAUX.

En terminant la quatrième Année de cet Ouvrage, nous regrettions que le défaut d'espace ne nous permît point d'y traiter de divers articles que nous avions espéré pouvoir y faire entrer, et nous avons promis à

nos Lecteurs de les faire paroître dans la cinquième Année. Le Vin de Migneaux étoit de ce nombre.

Le Vin blanc, bu comme vin ordinaire, a de grands avantages pour les Gourmands. Il nourrit moins que le rouge, et donne par conséquent plus de latitude à l'appétit, et plus d'espace aux alimens solides; il est éminemment diurétique; il n'est point capiteux, et laisse presque toujours la tête libre; avantage inappréciable pour un vrai Gourmand qui a besoin de toute sa raison pour juger et dignement apprécier tout ce qu'il déguste : enfin il fait couler la bile, n'oblitère point l'organe du goût, et n'ôte au palais rien de sa fraîcheur. Ajoutons qu'il est beaucoup plus difficile de frelater ou de sophistiquer le Vin blanc que le Vin rouge, parce qu'en raison de sa couleur et de sa transparence, la fraude est bien plus facile à reconnoître.

Tant d'avantages ont donc fait donner au Vin blanc la préférence sur le rouge, pour l'ordinaire des Gourmands. L'illustre Société des Mercredis, si bien faite pour déter-

miner l'opinion, et qui joint toujours l'exemple au précepte, n'en boit guère d'autre à son ordinaire; et le célèbre Caillot qui, après avoir fait pendant vingt ans les délices de la scène lyrique, fait encore le charme des meilleures sociétés de Paris, et qui jouit à soixante-quinze ans d'une santé, d'une voix et d'un visage de cinquante, doit à l'usage habituel du Vin blanc une grande partie de ces avantages.

Mais il ne faut pas admettre sans choix tous les Vins blancs à son ordinaire. Il faut qu'ils soient légers, agréables et peu dispendieux; conditions qui suffisent pour exclure les Vins blancs de Bordeaux, des Côtes du Rhône, de la Bourgogne et de la Champagne, qu'en raison de leur force et de leur haut prix l'on ne peut boire qu'en petites quantités, et qu'il faut réserver pour l'entremets.

D'un autre côté, les petits Vins blancs de l'Orléanais, et surtout des environs de Paris, sont en général très-foibles, fort acides, peu agréables, et souvent même acerbes. Ce sont des espèces de piquettes, qu'il faut abandonner au gens de la campagne.

Il existe cependant à Migneaux, commune distante d'une lieue de Poissy, et par conséquent à cinq ou six de Paris, un vignoble avec lequel M. De Cretot (propriétaire, dont nous avons eu plus d'une fois occasion de signaler dans le cours de cet Ouvrage les vertus hospitalières et les qualités aimables) est parvenu à faire du Vin blanc, qu'on peut comparer aux meilleures tisanes de Champagne; et qui par sa force, son excellent goût, et ses qualités diététiques, est fort supérieur à la plupart des Vins blancs ordinaires, qu'on boit à Paris. La bonté de ce Vin tient peut-être moins encore au terroir, qu'aux soins qu'on apporte à sa fabrication, et surtout à l'attention qu'on a, au moment du décuvage, d'en corriger la verdeur en l'édulcorant avec quelques livres de sucre brut, ou de cassonade (secret dont la pratique est si innocente et si facile, et qu'on devroit mettre plus souvent en usage); mais elle n'en est pas moins réelle. Tous ceux qui ont eu le bonheur d'en boire chez M. De Cretot ont pu s'en convaincre; et lorsqu'il le donne pour de la ti-

sane de Champagne, il n'est personne qui n'y soit trompé. Il est fâcheux que ce Vin, dont on peut boire deux bouteilles sans inconvéniens, quoiqu'il ne manque ni de force, ni de corps, ni de montant, ne se fabrique que pour la consommation du propriétaire. Livré au commerce, il ne pourroit manquer d'être avidement recherché, et même d'obtenir la préférence sur la tisane de Champagne; puisqu'il en a le goût et les vertus, sans en avoir les inconvéniens (1). Il méritoit bien à ce titre d'obtenir une place dans cet Ouvrage. Et quoique nous n'en ayons pas bu l'année dernière, c'est avec grand plaisir que nous consignons ici l'éloge du Vin blanc de Migneaux, et de son digne propriétaire.

DES PILULES GOURMANDES.

Il n'y a si bon cheval qui ne bronche quelquefois, dit un vieux proverbe; de même il n'y a point d'estomac tel vigoureux qu'il soit, qui n'ait de

---

(1) On sait que tous les Vins de Champagne portent plus ou moins sur les nerfs, et troublent presque toujours la digestion.

temps en temps besoin de réparation; car notre corps est une machine dont les ressorts s'usent à la longue, mais qu'il est bon de graisser et d'assouplir tant qu'ils durent, afin qu'éprouvant moins de frottemens, ils agissent avec plus d'énergie.

L'estomac des Gourmands ayant plus d'occupation que celui des autres hommes, doit avoir aussi plus souvent besoin de réparation, ou tout au moins exige un entretien méthodique. Ce n'est pas que les indigestions soient le patrimoine ordinaire de la vraie Gourmandise, au contraire. Quoique le Gourmand coure sans cesse la pénible carrière dans laquelle elles sont semées comme autant de pierres d'achoppement, il met toute son adresse à les éviter; soit en ne surchargeant jamais au-delà de ses forces et de sa capacité, le précieux viscère de la conservation duquel dérive le plus grand bonheur qu'il soit permis aux hommes de goûter ici-bas; soit en étudiant ses facultés, de manière à ne lui donner jamais à digérer que des alimens analogues à sa constitution. Cette étude est une des principales de celles

qu'exige le noviciat de la Gourmandise ; et il est aussi important qu'un Gourmand connoisse le fort et le foible de son estomac, qu'un Général l'esprit et la force de l'armée qu'il commande.

Malgré toutes ces précautions, il arrive cependant que l'un et l'autre se voient quelquefois trompés dans leurs calculs : le Général se trouve battu, et le Gourmand atteint d'une digestion tellement laborieuse, qu'il se voit condamné pour plusieurs jours à la diète.

Il est cependant pour lui un moyen à peu près sûr de la prévenir; c'est de tenir toujours son estomac en état, c'est-à-dire, libre et bien disposé à recevoir tous les élémens d'une dégustation journalière, abondante et variée. Mais c'est malheureusement de la médecine, ou plutôt de la pharmacie (car les apothicaires sont, comme l'on sait, les cuisiniers des médecins), que ce moyen dépend.

On présume déjà que nous voulons parler des purgatifs et des remèdes émétiques ou drastiques, dont l'effet est de débarrasser l'estomac, en le re-

tournant à peu près comme une poche d'habit dans laquelle on ne veut rien laisser. Mais ce moyen est tout à la fois violent et désagréable ; car la manne ne purge que par indigestion, le tartre stibié et l'ipécacuhana que par convulsion ; et tous ces médicamens d'ailleurs consument un temps précieux : or le vrai Gourmand n'en a point à perdre ; car il ne mange qu'une fois par jour, et la vie est si courte !

Ajoutons à ces inconvéniens celui de la diète, qui est la préparation ordinaire à toutes les médecines. Il faut, selon la méthode vulgaire, se mettre deux ou trois jours à la demi-ration et au bouillon aux herbes, être plus sobre encore le jour de la purgation, et observer encore les trois suivans une sorte de régime ; en sorte que voilà une semaine toute entière de perdue pour l'art, et pendant laquelle on sera hors d'état de prononcer sur la dégustation la plus innocente.

Cependant les Légitimations s'accumulent, les artistes pressent un jugement qui intéresse leur réputation et leur fortune ; ils s'impa-

tientent avec raison, et maudissent un tribunal, dont le plus ou moins d'activité dépend des médecins et des apothicaires.

Il étoit donc bien important de remédier à toutes ces lenteurs. Mais le problème étoit difficile à résoudre. Il s'agissoit de trouver un purgatif capable de chasser ce *caput mortuum*, que laissent toujours après eux les mets les plus exquis, et dont l'accumulation embarrasse les entrailles, augmente la masse des humeurs, se transforme en bile âcre, en glaires, et donne naissance à la plupart des maladies putrides, aiguës et même chroniques; car presque toutes proviennent des vices d'une mauvaise digestion, et des irrégularités de l'estomac.

Toutes ces données étoient bien difficiles sans doute, puisque le savoir des plus grands médecins n'avoit pu trouver encore la solution de ce problème. Il étoit réservé au docteur Franck de la découvrir, et l'on peut dire qu'il a trouvé ce que les Galien, les Boërhave, les Dumoulin, les Sylva, les Haller, les Senac, les Tronchin, les Lorry, etc. ont en vain cherché.

Ce remède, ce sont les Pilules Gourmandes, connues aussi sous le nom de Grains de vie ou de Grains de santé. Leur couleur argentine, leur taille mignone flatte l'œil au lieu de le rebuter; et elles ressemblent moins à des Pilules qu'à une jolie semence de perles fines. Mais ce n'est pas là leur plus grand mérite. Non-seulement leur usage n'astreint à aucun régime, mais c'est au milieu d'un grand dîner qu'il faut les avaler. Cette douce condition est même de rigueur. Il est nécessaire qu'elles agissent sur les alimens, et non sur l'estomac à nu. Prises à jeun, elles feroient plus de mal qu'elles n'opéreroient de bien.

C'est donc entre les quatre services d'un excellent repas que l'on prend les Pilules Gourmandes du célèbre docteur Franck. Vous les masquez d'un aliment quelconque, et vu leur petitesse, cela n'est point difficile. Vous avalez par-dessus le Coup du milieu, puis vous continuez à manger comme auparavant, et même avec un redoublement d'appétit.

Cependant, le reste de la journée

se passe sans que vous entendiez parler du Docteur ni de ses Pilules. Il est même assez poli pour ne point vous visiter pendant la nuit, et il vous laisse jouir d'un sommeil doux et tranquille, accompagné de ces songes appétissans, qui sont aussi constamment fidèles aux Gourmands, que les songes vénériens le sont aux voluptueux; mais qui, grâces au ciel, n'ont point les mêmes résultats.

Ce n'est que le lendemain matin que l'effet des Pilules commence à se faire sentir. Elles vous purgent doucement, sans tranchées, sans douleurs, et cependant très-copieusement. Après cinq ou six fortes évacuations, que vous entremêlez d'une tasse de thé léger, vous en êtes quitte; vous pouvez vaquer à vos affaires, dîner comme de coutume, et recommencer à courir la carrière des indigestions, pendant plusieurs mois et sans aucune inquiétude.

Quoique ces Pilules soient fort petites, six suffisent pour purger complétement. C'est la dose ordinaire d'un adulte. Les femmes et les enfans se borneront à quatre ou trois.

Une société de Gourmands, à laquelle s'étoient joints quelques goulus, a fait l'été dernier, au Rocher de Cancale, l'essai des Pilules du docteur Franck, connues en Europe depuis seize ans, mais dont l'usage n'est pas encore général à Paris. Tous ces Messieurs ont été purgés complétement; on assure que le plus joufflu et le plus goulu des Journalistes l'a même été pendant trois jours, parce qu'en cette dernière qualité il avoit plus d'humeur que les autres.

On ne connoît point la recette de ces Pilules, qui n'est pas tout à fait la même que celle des Pilules Gourmandes de la pharmacopée de Baumé : on est cependant fondé à croire que l'aloès est la base de ce remède, si précieux à l'humanité, et dont les Gourmands sont plus que personne intéressés à faire usage. Aussi ne marchent-ils guère sans cela, lorsqu'ils se rendent à une séance un peu importante.

Le dépôt des Pilules Gourmandes ou Grains de santé du docteur Franck, est à Paris, chez le docteur Bouvière, rue Neuve-des-Petits-Champs,

n°. 83. Les boîtes ne coûtent que trois livres, et renferment, avec un très-grand nombre de Pilules, un imprimé qui indique la manière de s'en servir.

DES DÎNERS D'AMI.

Ce n'est pas d'aujourd'hui seulement qu'un Dîner d'Ami est regardé par tous les vrais Gourmands, comme un piége trompeur, comme un fléau anti-social. Dès 1740 on professoit sur le premier théâtre de Paris la même doctrine, et les spectateurs, en y applaudissant, prouvoient qu'ils la reconnoissoient pour bonne, la consacroient, et la pratiquoient eux-mêmes. En effet, si nous ouvrons la comédie des *Dehors trompeurs*(1),

---

(1) Nous regardons *les Dehors trompeurs*, ou l'*Homme du jour*, comédie en cinq actes et en vers, jouée pour la première fois à Paris, le 18 février 1740, comme l'une des meilleures comédies du dix-huitième siècle, sous le triple rapport de la conduite, des caractères et du style; et lorsque nous la placerons immédiatement au-dessous de *la Métromanie*, *du Glorieux*, *du Philosophe marié* et *du Méchant*, nous

nous y trouvons les vers suivans, acte II, scène 10 :

LE BARON.

Nous mangerons ensemble un poulet sans façon ;
Et je vais vous donner un Dîner d'Ami.

M. DE FORLIS.

Non.
Je crains ces dîners-là ; j'aime la bonne-chère ;
Et traite-moi plutôt en personne étrangère.

Morale très-digne d'un Gourmand. Boissy, en sa qualité de poète, d'au-

---

pensons que nous ne serons contredit par aucun vrai connoisseur. Depuis cette époque, nous ne pouvons plus compter que trois Ouvrages marquans en ce genre, qui, quoique très inférieurs, selon nous, aux *Dehors trompeurs*, tiennent cependant une place très-distinguée dans notre répertoire comique ; savoir : *la Coquette corrigée*, *le Barbier de Séville* et *le Vieux célibataire ;* nous aurions beaucoup de peine à en trouver un quatrième. Au reste, il faut convenir que *les Dehors trompeurs* ont beaucoup perdu par la mort du célèbre Molé, le dernier comédien qui sût porter l'épée, et aborder les femmes en véritable homme de cour. Cette perte irréparable est sentie plus vivement encore chaque fois que ses successeurs cherchent à se produire dans ses rôles, que le seul Saint-Fal peut-être

teur comique, et ensuite d'académicien, avoit beaucoup de titres pour l'être ou pour le devenir.

Quoi qu'il en soit, il faut convenir que ces vers expriment une grande vérité, et que rien n'est plus perfide qu'un Dîner d'Ami. Observez que nous ne disons pas d'Amis, ce qui exprimeroit un rassemblement souvent très-agréable et même très-splendide. Le singulier diffère ici essentiellement du pluriel; et une lettre de plus ou de moins peut vous faire faire un Dîner excellent ou détestable. Il faut donc y regarder de bien près en recevant l'invitation; tant notre langue est précise, délicate, et faite pour être écrite et parlée par

---

est capable de bien jouer. Il faut louer leur zèle, sans doute; mais convenir, en gémissant, que Molé étoit le dernier des Romains. Sa perte peut être regardée comme le malheur le plus funeste pour la scène française.

Cette Note étoit composée avant que les débuts de La Fond dans la comédie ne nous eussent fait concevoir un espoir, qu'il nous sera bien doux de voir réaliser dans toute son étendue, et que ses succès mérités en ce genre paroissent justifier.

des esprits déliés, et qui connoissent bien toute la valeur et toutes les acceptions des mots qui la composent.

Nous disons qu'un Dîner d'Ami est une véritable perfidie, parce que, sous le voile de l'amitié, on vous expose à dîner beaucoup plus mal que vous n'auriez fait chez vous, ce qui est une injure grave qu'un vrai Gourmand ne pardonne jamais.

Qu'un homme que vous surprenez, soit à table, soit au moment de s'y mettre, vous propose franchement de partager son ordinaire tel qu'il est, c'est à vous d'accepter si vous n'avez rien de mieux à déguster, ou si l'appétit vous stimule. Vous avez été prévenu, vous avez vu les choses de près, et telle que soit la chère que l'on vous fasse faire, vous n'avez pas le droit de vous plaindre. Celà vaut toujours mieux qu'un dîner par cœur (1), et il est, comme l'on sait, mille occasions où l'on n'en fait pas d'autres. Aussi nous sommes

---

(1) *Voyez* le chapitre *des Dîners par Cœur*, page 8 de cette cinquième Année. L'article est curieux et demande à être lû avec réflexion et médité avec profondeur.

loin de donner à un tel repas *ex-abrupto*, le nom de Dîner d'Ami. D'ailleurs, comme c'est ordinairement le cœur qui a fait cette invitation, il est à croire que l'Amphitryon usera de tous ses moyens présens pour vous la rendre agréable. On est ordinairement dédommagé, à ces sortes de repas, du peu d'abondance des mets, par la vétusté des Vins; et pour peu que la cave soit bien montée, l'Amphitryon y descendra lui-même, choisira, *derrière les fagots*, quelques bouteilles de son meilleur vin, et vous les fera boire avec un plaisir sincère. Il n'est pas rare que l'on sorte bien *pompette* de ces sortes de Dîners; on en rapporte même quelquefois un coup de soleil (1), ou tout au moins une douce hilarité.

Il est encore un autre cas où vous n'avez pas le droit de vous plaindre. C'est lorsqu'un convive, au moment de vous mettre à table, vient

---

(1) Nous expliquerons, par la suite, en faveur de ceux qui l'ignorent, ce que l'on entend, en langage gourmand, par un Coup de soleil.

sans

sans façon vous demander à dîner (1). Par cette action il vous dispense de toute cérémonie; il ne lui est pas permis de se montrer difficile, de même que vous n'êtes point obligé de le satisfaire. Tous les dangers sont pour lui, et s'il dîne mal, il ne fera que porter très-justement la peine de son audace et de son indiscrétion; car c'en est vraiment une de venir ainsi surprendre les secrets de la cuisine et du ménage. C'est à peu près comme si l'on survenoit à l'improviste chez une coquette suranée pendant qu'elle est à sa toilette, occupée à faire son visage.

---

(1) C'est, en général, un très-mauvais tour à jouer à un homme jaloux de la gloire de sa cuisine, que de venir manger chez lui sans y être invité ou attendu; et nous connoissons des Amphitryons qui, dans ce cas, ne laisseroient violer leur table sous aucun prétexte. Une telle action tient beaucoup plus du parasite que du convive honnête, et il est peu de circonstances dans la vie qui puissent l'excuser. Remarquez qu'il s'agit ici de la ville : à la campagne on est régi par d'autres lois; et ce qui est ici une impolitesse et une indiscrétion, devient aux champs une chose toute simple et même convenue. *Voyez* l'article *des Amphitryons ruraux*, page 112 de notre quatrième Année.

Ce que l'on doit entendre par un Dîner d'Ami ne ressemble donc en rien aux deux sortes de repas que nous venons de décrire, et qui sont dans la classe des ordinaires réglés, recrutés ou troublés par la présence d'un survenant. Ces ordinaires ne diffèrent entr'eux que parce que, dans le premier cas, c'est l'Amphitryon qui, pris au dépourvu, vous invite lui-même à partager son Dîner, afin que vous ne soyez pas exposé à en faire un par cœur; et que dans le second, c'est un parasite indiscret qui s'invite lui-même, et tombant comme une bombe, au moment où l'on s'y attend le moins, vous oblige de l'admettre malgré vous à votre table. L'un est une circonstance dans laquelle il faut suppléer par le bon cœur et le bon vin, aux défectuosités du service; l'autre une conjoncture fâcheuse, où il faut payer l'indiscrétion du prolétaire par une mauvaise mine, et ne l'abreuver qu'avec du chasse-cousin.

Un Dîner d'Ami proprement dit, est un repas auquel on vous invite, soit parce que l'on ne peut pas faire autrement, soit par vanité, soit par

tout autre motif, et pour lequel on ne fait aucun frais pour vous bien recevoir. Les avares (qu'il faut bien dis inguer des vilains, parce qu'ils ont perdu toute honte), quand ils donnent à manger, ce qui est très-rare, ne donnent que des Dîners d'Ami; et ils feroient beaucoup mieux de n'en pas donner du tout. On voit, qu'en conséquence de cette définition, un Dîner d'Ami est le produit de l'amour-propre aux prises avec l'avarice; mais dans cette lutte, c'est toujours l'avarice qui l'emporte.

Un Dîner d'Ami se compose ordinairement de la soupe, du bouilli (quelquefois même d'un miroton au lieu d'un bouilli neuf), d'un ragoût de veau ou de mouton, fait avec le rôti de la veille, d'un poulet étique à la broche et d'une salade. Il est rare qu'on y voie des entremets, si ce n'est une triste omelette ou des œufs au beurre noir, plus tristes encore. Quant au dessert, il ne consiste guère qu'en un morceau de fromage à demi-rongé, des cerises ou des pommes crues, selon la saison; quelques noix, ou, si c'est en ca-

rême, une petite assiette de vieux mendians. Rarement du café, jamais d'autre liqueur que de l'eau-de-vie du coin. Le vin, loin de réparer le reste, est ou du vin de cabaret, ou de celui qu'on a gardé de sa récolte, et qui n'est jamais le meilleur. La conversation est à l'avenant du Dîner, qu'on a soin de presser, afin d'en sauver le plus qu'il sera possible pour le lendemain ; et comme ce n'est jamais que malgré soi qu'on donne un tel Dîner, l'on ne s'y montre presque jamais aimable.

Tel est, en peu de mots, la description d'un Dîner d'Ami ; nous entrerions dans plus de détails, si nous n'étions pressés de quitter un sujet qui ôte l'appétit au lieu d'en donner. Nous terminerons ce chapitre par engager nos honorables Lecteurs à se préserver, autant qu'ils le pourront, des Dîners d'Ami, du Vin du crû, des Concerts d'amateurs et des Spectacles de société : ce sont les quatre choses que tout homme, ami de son palais, de son gosier et de ses oreilles, doit fuir avec le plus de soin dans ce bas monde.

DU VIN CUIT.

Le Vin cuit soit d'Espagne, soit de Grèce, soit d'Italie, soit même du Languedoc, est en général peu estimé des Gourmets. Ils lui trouvent un goût médicinal, qui le rend plus digne d'occuper une place dans l'officine d'un apothicaire, que de tenir son rang dans la cave d'un amateur. Ce goût, auquel on s'accoutume avec peine, empêche de boire beaucoup de cette espèce de Vin, parce qu'on ne recommence guère ce qu'on n'a pas fait avec plaisir; on se borne ordinairement à un seul verre, qu'on avale sans mot dire : et s'il est vrai, ainsi que l'a dit un poète, que

Le silence du Peuple est la leçon des Rois,

il l'est encore plus qu'à table, le silence des convives est un témoignage d'improbation. Peu sont assez sincères pour dire franchement à l'Amphitryon ce qu'il y a à reprendre dans certains ragoûts; mais aucun ne se montre assez loyal pour blâmer son vin. Il faudroit pour cet acte de sincérité un courage surnaturel; on di-

roit que l'amour-propre que les Amphitryons mettent à leur cave, est plus délicat, et plus susceptible encore que celui qu'ils mettent à leur cuisine ; c'est presque partout l'arche du Seigneur. Mais revenons au Vin cuit qui fait l'objet de ce chapitre.

Si ceux que nous venons de nommer doivent être bannis des tables distinguées et gourmandes, il n'en est pas de même de celui de Provence, et principalement de celui que fournissent certains vignobles de Cassis, d'Aubagne et de la Ciotat. Ce Vin délicat, et assez agréable au goût, n'est point préjudiciable à la santé : il peut paroître avec honneur dans un dessert splendide ; mais ce n'est pas dans sa jeunesse qu'il joue le plus grand rôle ; il a la singulière et très-précieuse propriété d'acquérir, en vieillissant, le goût, la qualité, et le parfum du meilleur vin de Tokay. Chose bien extraordinaire sans doute ! et qui est plus connue des marchands qui ont fait leur profit de cette découverte, en vendant souvent l'un pour l'autre, que des amateurs-vinographes, qui très-souvent ont été la dupe de cette

ruse, et qui même s'y laissent prendre encore quelquefois.

Au reste, si l'anecdote que nous allons rapporter, et qui nous a été garantie par un vieillard respectable, est vraie dans toutes ses parties, les connoisseurs français sont bien excusables de faire cette méprise, puisqu'un très-grand seigneur hongrois en a lui-même été la dupe.

Le prince d'Esterhazy, possesseur des premiers crûs de Tokay, et l'un des plus riches propriétaires de l'Europe, étoit à Paris vers 1770, y donnoit souvent à manger, et faisoit boire du vin de Tokay qu'il avoit apporté avec lui, ou fait venir de ses terres. Un jour M. M...., qu'il honoroit d'une bienveillance particulière dînoit chez lui, et la conversation tombant sur le vin, il dit au prince qu'il pouvoit se flatter d'en avoir dans sa cave d'aussi bon que celui de S. A. Une espèce de défi s'établit sur cette assertion, et se termina par l'envoi que M. M.... fit de son domestique chez lui pour lui en rapporter une bouteille.

Cette bouteille dégustée avec attention, et même avec une prévention

défavorable, tous les convives, et surtout le prince, avouèrent que c'étoit du véritable vin de Tokay, et qu'il étoit excellent. On la but jusqu'à siccité, et lorsqu'il n'y eut plus moyen de se dédire, M. M.... avoua que ce prétendu vin de Tokay n'étoit autre que du Vin cuit de Provence (probablement de la Ciotat), qu'il avoit depuis quatre ans dans sa cave. Le prince fut extrêmement surpris de cette similitude; mais loin de s'en fâcher, il pria M. M.... de lui faire expédier, à Presbourg, une barrique de ce même vin, qu'il aura sans doute fait boire dans le pays même pour du vin de Tokay.

Cette anecdote, si honorable pour le Vin cuit de Provence, nous a paru mériter d'être consignée dans cet Ouvrage. Cette ressemblance du Vin cuit d'Aubagne, de Cassis, et de la Ciotat avec le vin de Tokay, est non-seulement très-honorable pour la France, mais elle intéresse particulièrement son commerce; et puisqu'il est si facile de tromper avec du vin indigène le palais des plus fins Gourmets, il est désormais inutile d'envoyer notre argent en Hongrie

pour en faire venir du vin, dont nous possédons chez nous le pareil, et qui coûte peut-être quinze fois moins.

Puisque nous en sommes sur le Vin de Tokay, qu'on nous permette une réflexion, que nous adresserons seulement aux esprits impartiaux, aux hommes sensés et raisonnables; car elle ne pourra pas manquer de scandaliser les enthousiastes, et la plupart de ceux qui tiennent à leurs vieux préjugés, beaucoup plus qu'à l'évidence même. C'est que ce vin de Tokay, si vanté, si recherché, qu'on payoit jusqu'à 30 et 36 l. la bouteille, nous paroît en tout très-inférieur à nos Vins muscats du Languedoc et du Roussillon, tels que ceux de Lunel, de Frontignan, et surtout de Rivesaltes, qui, lorsqu'il est un peu vieux, est peut-être le meilleur vin de liqueur qu'on puisse boire en Europe. Le vin de Tokay, et nous en avons souvent bu du meilleur, nous a toujours paru avoir un goût de pomme pourrie, extrêmement désagréable, et qui laisse dans le palais un arrière-goût très-déplaisant; le plus soigné non-seulement n'est jamais clair, et n'a jamais cet œil diaphane, cette

teinte et cette couleur de topaze, que présentent nos bons vins muscats et ceux de Malaga ; mais il est presque toujours louche, épais, et paroît tenir en dissolution des corps étrangers, ce qui le rend désagréable à boire. La grande réputation dont il jouit, et qui, comme celle de beaucoup de gens, nous semble très-usurpée, la difficulté de s'en procurer, son éloignement, sa noblesse, etc. tout contribue à entretenir un préjugé favorable à ce vin : mais les connoisseurs ne s'arrêtent point à ces considérations, ils ne voient dans un vin que le vin lui-même. Et, ainsi qu'un peintre dépouille la beauté de tous ses ornemens, même de tous ses voiles, pour ne la juger que sous l'habit des Grâces; de même, si un vin est louche, pâteux, épais et de mauvais goût, un vrai connoisseur n'en meublera jamais sa cave, vînt-il en droiture de celles du prince d'Estherhazy.

Mais c'est en vain que nous nous élevons contre ces préjugés. Le vin de Tokay n'en sera pas moins recherché par l'orgueil et la vanité du plus grand nombre des Amphitryons, et les marchands n'en continueront

pas moins à vendre sous ce nom, et fort cher, les vieux Vins cuits de la Provence, sans que personne s'aperçoive de leur supercherie.

DES OFFRES-RÉELLES.

Les Offres-réelles sont beaucoup plus communes au Palais que dans le monde, où l'on voit bien plus d'offres illusoires que sincères, surtout lorsqu'il s'agit d'argent, de services, et même de rafraîchissemens et de victuailles. On veut paroître serviable, obligeant et même généreux, tandis qu'au fond du cœur les neuf dixièmes des hommes sont avares, égoïstes, insoucians, immobiles ou paresseux dès qu'il s'agit des intérêts d'autrui.

L'égoïsme surtout est un vice dominant à Paris, depuis le milieu du dernier siècle. C'est en vain qu'on a cherché à le ridiculiser au théâtre, même à l'y rendre odieux en dévoilant toute sa turpitude et ses conséquences funestes. L'*Egoïsme* de M. Cailhava, et l'*Homme personnel* de Barthe, n'ont corrigé personne, et cependant ces deux ou-

vrages n'étoient pas sans mérite ; le premier pour le fond, le second pour le style. Barthe, au reste, n'avoit pas été bien loin chercher son modèle, il lui suffisoit de regarder au miroir, pour voir l'Homme le plus égoïste, et le plus Personnel qu'il y eût à cette époque dans le monde littéraire ; ce qui ne l'empêchoit pas d'être recherché dans la société, parce qu'il étoit aimable et Gourmand. Mais son intérieur étoit terrible, et nous n'avons jamais connu d'homme qui méritât mieux le nom de Tyran domestique. Sa veuve et ses valets fourniroient encore là-dessus de très-bons mémoires. Il a fini par mourir en 1786, des suites d'un accès de colère, enté sur une indigestion.

Par une suite nécessaire de cet égoïsme universel, qui fait le fond du caractère de la plupart des hommes et surtout des gens riches, les Offres-réelles sont extrêmement rares, et chacun craint d'être cru sur sa parole en les faisant. Tel vous invite à dîner qui n'a voulu que vous faire une démonstration de politesse et de bonne volonté, et qui tremble d'être pris au

mot. Mais comme c'est en général le ton qui fait la musique, pour peu qu'on ait de l'usage du monde, l'on sait très-bien distinguer si l'Offre est réelle ou illusoire; les provinciaux seuls s'y trompent encore, parce que chez eux presque toutes les invitations partent du cœur. Au reste, il est beaucoup plus sûr de rejeter une invitation faite de mauvaise grâce que de l'accepter; car un tel repas rentrera dans la classe des dîners d'ami, que nous venons de démontrer être les pires de tous.

A table même, les Offres de l'Amphitryon ne sont pas toujours sincères. Si elles portent sur une grosse pièce non encore découpée, sur une salade non accommodée, sur un pâté vierge, etc. etc. il est de la politesse de les refuser, parce qu'à coup sûr celui qui les fait tremble le plus souvent de les voir accepter; car tel donne le dimanche un dîner, qui doit resservir pendant toute la semaine, et se trouveroit bien loin de son compte si l'on ne desservoit que les plats.

En général, lorsqu'un Amphitryon veut réellement avoir le débit d'une

grosse pièce quelconque, soit volaille, soit gibier, soit poisson, soit de pâtisserie, il commence par la couper avant d'en offrir. C'est le moyen le plus sûr de prouver qu'il ne craint pas d'être pris au mot. Et la preuve que sans cette précaution le refus des convives n'est pas sincère, c'est que telle pièce, dont personne ne vouloit tandis qu'elle étoit entière, se trouve dévorée jusqu'au dernier morceau aussitôt qu'elle est divisée.

Il y a peu de villes où l'on soit moins hospitalier qu'à Paris, surtout le matin. Vous faites vingt visites, sans qu'on vous offre nulle part à déjeûner, ou si on le fait, c'est de manière à vous ôter l'envie d'accepter. Le plus sûr est de ne point sortir de chez soi à jeun, sous peine d'y rentrer tel, à moins qu'on ne se soit arrêté dans un café, ou chez un restaurateur.

Cette inhospitalité tient peut être moins encore à l'avarice, qu'à la distribution du temps. A Paris toutes les affaires se font le matin depuis dix heures jusqu'à quatre. C'est donc la partie la plus importante de la journée, toutes les minutes en

sont précieuses. Or, si vous retenez à déjeûner celui qui vient vous visiter alors, vous risquez de manquer une affaire, un rendez-vous, une opération lucrative, parce que dès que les gens sont une fois attablés (surtout les gens de province), il n'y a plus de raison pour qu'ils s'en aillent. Cependant, comme dans beaucoup de maisons le déjeûner est un repas solide, si vous arrivez tandis qu'on est à table, et que l'on vous presse avec instance de vous y mettre, il y a tout lieu de croire que l'Offre est sincère, parce qu'alors votre présence ne cause ni embarras ni dépense.

Il en est à peu près de même, si vous survenez à l'heure du dîner, et que l'*Amphitryon* n'ait pas sujet de croire que c'est un fait exprès, et que le nombre de ses convives ne soit pas si rigoureusement calculé qu'un de plus dérange son plan et son service. Au reste, dans les maisons bien distribuées, on ne traverse jamais la salle à manger pour se rendre au cabinet du maître; c'est un égard que l'on doit à ceux qui viennent vous parler à quatre heures,

et pour lesquels il est bien dur de se voir congédier au vu d'une table bien servie : le mieux, dans ce cas, est de fermer sa porte, comme l'on fait à Montpellier, où vous ne trouvez jamais personne passé midi, tant on a peur de vous y donner des regrets inutiles.

A la campagne, l'on se règle par d'autres principes, et il est reçu que lorsqu'on y va, surtout à pied, l'on est invité à dîner de droit. Nous ne connoissons guère que le village d'Achères, où l'on suive d'autres maximes (1), et où l'on mette ses amis à la porte lorsqu'ils arrivent à l'heure du dîner. Tous les Gourmands seroient bien malheureux, si tous les Amphitryons ruraux étoient des Alexandre.

Lorsque vous arrivez dans une demeure champêtre, l'usage est de commencer par vous engager à vous rafraîchir; mais cette Offre n'est pas toujours sincère : il faut envoyer à

---

(1) *Voyez* l'article intitulé *des Dîners par Cœur*, page 8 de cette cinquième Année. C'est un chapitre qu'il est bon de lire avec attention avant de se mettre en route.

la cave, déboucher une bouteille qui perdra de sa qualité en restant en vidange, détourner les domestiques de leurs occupations, etc.; le plus court est de refuser, et de n'accepter que le rafraîchissement du Gascon, qui, comme l'on sait, ne cause ni embarras ni dépense; mais le plus sûr est d'avaler une de ses *Jambes* (1) avant d'entrer dans la maison. Lorsqu'on a réellement envie de vous faire rafraîchir, on ne vous le propose pas; on fait sans rien dire monter une bouteille, on remplit votre verre, et comme il faut boire le vin lorsqu'il est versé, vous ne pouvez plus douter alors du bon cœur et de la bonne volonté de l'Amphitryon : c'est vraiment là une Offre-réelle.

Au reste, l'oubli de cette attention n'est pas toujours une suite d'avarice : il y a des maisons tellement réglées, que tout y est en compte, que la clef de la cave et du buffet repose toujours dans la poche du

---

(1) *Voyez* ce que nous entendons par *les Jambes d'un Gourmand*, dans la troisième Année de cet Ouvrage, page 322 de la seconde édition.

maître, et que l'on n'y mange et l'on n'y boit jamais qu'à table. Il faut savoir se conformer à cet usage, et souffrir patiemment la soif et la faim jusqu'à ce qu'on ait servi.

Dans les Tribunaux, l'on ne reconnoît pour Réelles que les Offres qui se font à l'Audience, en espèces métalliques sonnantes, et ayant cours; condition tellement de rigueur, qu'une Offre faite en billets de la Banque de France (qui sont payés cependant *aujourd'hui* à bureau ouvert) ne seroit point reçue. Il en est à peu près de même en gourmandise; les seules Offres vraiment réelles, sont celles qui se font en nature. La présence des vivres découpés ou des boissons débouchées, ne laisse plus aucun doute sur les intentions du donateur; et il est bien clair que dès qu'il vous place en regard avec eux, c'est qu'il veut que vous en usiez. Jusques-là son arrière-pensée sera toujours incertaine; on est même fondé à croire que la politesse y a plus de part que la générosité; et pour peu qu'on se pique d'éducation, de délicatesse et d'usage du monde, on doit mettre autant de réserve dans son accepta-

tion, que l'Amphitryon a mis peu de bonne foi dans ses Offres.

Concluons de tout ceci que les Offres-réelles sont les seules acceptables, parce que ce sont les seules qui réellement partent du cœur.

DE L'HORLOGERIE CONSIDÉRÉE DANS SES RAPPORTS AVEC LA TABLE (1).

De toutes les professions exercées dans ce bas monde, celle du Gourmand est la seule qui exige la plus rigoureuse précision dans le calcul des minutes et des heures ; celle dans laquelle il importe de combiner le temps, avec la plus scrupuleuse exactitude ; où les retards entraînent les conséquences les plus funestes ; dans laquelle enfin un mécompte de quelques minutes peut enfanter des malheurs irréparables. C'est ce qu'il nous sera facile de démontrer en peu de mots.

---

(1) Cet article est l'un de ceux que nous nous proposions de traiter dans notre précédent Volume, et que l'abondance des matières nous a forcés de renvoyer à celui-ci. *Voyez* page 308 de la quatrième Année de l'*Almanach des Gourmands*.

Qu'un baptême, un mariage, un convoi soient retardés de quelques heures, il n'y a presque jamais d'inconvéniens, puisque, pour parler en termes de droit, il n'y a nul péril dans la demeure. Il en est de même de toutes les autres cérémonies, de tous les spectacles, de toutes les exécutions, de tous les devoirs de la société, même du signal d'une bataille, ou de la signature d'un traité de paix, etc. Voilà donc à peu près les actes les plus importans de la vie civile passés en revue, et qu'il importe fort peu de différer d'un espace de temps plus ou moins long. Ce retard pourra contrarier, il est vrai, l'impatience de quelques individus, mais la chose n'en souffrira point en elle-même; le baptême n'en sera pas moins régénérateur; le mariage n'en sera pas moins ce qu'il doit être, heureux ou malheureux, selon les caractères et les entours; l'enterrement n'en sera pas moins le dernier acte de la vie; une tragédie, une comédie, un ballet, un opéra, un mélodrame, etc., pour commencer à huit heures au lieu de sept, n'en intéresseront, n'en amu-

seront, n'en transporteront, n'en ennuieront pas moins les spectateurs; les visites, même celles de digestions, les plus sacrées de toutes, et peut-être les seules importantes, n'en rempliront pas moins leur objet, pour avoir été faites une heure plus tard; enfin, ce n'est pas l'heure à laquelle commence une bataille qui décidera du sort des combattans; de même qu'un traité de paix n'en sera pas moins valable pour avoir été signé à une heure plutôt qu'à une autre. Quelque différence dans le moment précis où toutes ces choses doivent s'exécuter ou s'accomplir, n'apporte donc à leur essence aucun changement, à leur valeur réelle aucun préjudice; elles n'en restent pas moins ce qu'elles sont ou ce qu'elles devoient être.

Nous disons plus, un retard sera même quelquefois plus utile que préjudiciable dans l'accomplissement de plusieurs des actes que nous venons d'énumérer. Il donnera le temps de la réflexion, préviendra souvent une imprudence, et grâce à ce délai, vous n'accomplirez pas telle chose qui eût décidé, peut-être, du malheur

de votre vie. On a vu des mariages entièrement rompus pour avoir été différés, et cette rupture a fait le bonheur des deux fiancés ; le retard d'un courrier a suspendu et fait manquer la conclusion de quelques conventions politiques, dont le résultat eût peut-être opéré le malheur et la ruine de tout un peuple ; telle exécution différée a donné au porteur de la grâce le temps d'arriver, et ce sursis a peut-être sauvé la vie à un innocent. Enfin, loin que la précipitation soit bonne à quelque chose, c'est en temporisant qu'on améliore presque toujours son sort ou sa position ; et cette politique, qui étoit celle de la Cour de Rome, lui a réussi pendant un grand nombre de siècles.

Si des devoirs les plus sacrés, des affaires les plus importantes, nous passons aux plaisirs, aux amusemens, etc. nous trouverons encore de nouveaux motifs pour soutenir notre système. Un rendez vous reculé, un bal différé, un spectacle retardé, n'en seront que plus agréables. Le plaisir est toujours plus vif quand il est plus long-temps attendu ;

parce que l'espoir, qui est le premier degré du plaisir, en se prolongeant, ajoute encore à la jouissance, qui par elle-même est souvent fort peu de chose, ou qui passe avec une rapidité qui ne permet guère d'en apprécier tous les avantages. C'est presque toujours jouir que d'espérer; l'attente du plaisir tient nos sens et notre imagination en haleine, et nous jette dans une délicieuse extase; au lieu que le dégoût ne suit que trop souvent la possession de ce que nous avions le plus vivement désiré, souhaité ou convoité.

Ce que ces assertions peuvent, au premier coup-d'œil, présenter de paradoxal et d'étrange, disparoîtra en les méditant; et nous croyons que les bons esprits finiront par n'y voir que des vérités démontrées.

Mais ces principes ne sauroient s'appliquer à la bonne-chère; et depuis le moment où l'on commence à le cuire, jusqu'à celui où on le sert sur la table, un dîner est presque la seule chose qui ne puisse supporter le plus léger retard.

Tout est réglé dans la cuisine par le balancier de l'Horloge. Un bon

artiste sait, à deux minutes près, le temps qu'il faut pour rôtir un aloyau, une dinde aux truffes et même un poulet : il connoît, avec une égale précision, le degré de feu de ses fourneaux, et le temps que ses casseroles doivent y séjourner. Celui que réclament les marmites, les poupetonnières, les poissonnières, le four de campagne, etc. pour cuire ce qu'ils renferment, lui est également connu ; et il sait, à point nommé, quand il faut défourner, débrocher, ou dresser, mieux qu'aucun homme du monde.

Cet instant précis arrivé, il y procède sans perdre une minute, et le service se trouve, en un clin-d'œil, en parade sur la table de la cuisine.

Mais tout son travail sera perdu, et sa gloire compromise, si la table d'en haut n'est pas incontinent disposée à recevoir le dîner. Tel que soit l'événement qui occasionnera ce retard, c'est le plus grand des malheurs, parce que tel mets, excellent à manger pour cinq heures, sera détestable si l'on ne peut le servir qu'à cinq heures et demie. Il peut se trouver aussi quelque différence entre la pendule de la salle à manger

et l'Horloge qui règle la cuisine, et de cette différence naîtront chaque jour de graves inconvéniens.

Il importe donc qu'il y ait un parfait accord dans la marche de tous les instrumens destinés à mesurer le temps dans une maison bien réglée. La montre de l'Amphitryon, celle des convives, les pendules du salon, de la salle à manger, et l'Horloge de la cuisine doivent marcher uniformément : le salut du dîner en dépend.

Ce peu de mots démontre évidemment combien sont intimes les rapports de l'Horlogerie avec la Cuisine et la Table. Il est essentiel que chaque salle à manger soit munie d'une pendule à équation des meilleurs maîtres; qu'une autre pendule moins magnifique, mais aussi bonne, soit placée dans le lieu le plus apparent de la cuisine, et mise à l'abri de l'influence de toutes les vapeurs grasses qui pourroient intervertir la régularité de sa marche, en salissant ses ressorts. Enfin, la cheminée du salon doit être décorée d'une pendule, également à secondes, magnifique si l'on veut, mais surtout excel-

lente, puisque ce sera sur elle que les convives régleront leurs montres. Avec ces précautions, l'on sera sûr que le dîner ne languira point, que tout sera mangé tel qu'il doit l'être, et il ne restera aucune excuse à l'artiste, si les véritables juges ne sont pas entièrement satisfaits de son travail.

Pour se munir d'excellentes pendules dans tous les genres, de toutes les formes (1), dans les goûts les plus simples comme les plus riches, et dont le travail intérieur réponde à la magnificence des bronzes dont elles sont décorées, il suffit de se rendre

---

(1) Sans parler ici des plus riches, dont aucune description ne pourroit donner d'idée, nous nous bornerons à en citer une des plus singulières; elle représente un bassin de fontaine orné de mascarons sur ses quatre faces; chaque fois que l'heure sonne, ces mascarons vomissent l'eau à gros bouillon; et les filets de cristal, qui la représentent, l'imitent si bien, que l'illusion est complète. On pourroit facilement, en y substituant du cristal coloré, faire de cette pendule une fontaine de vin, et la rendre ainsi plus propre qu'aucune autre à la décoration d'une salle à manger.

dans les superbes magasins de l'Hôtel de Choiseul, rue Grange-Batelière. C'est certainement le lieu de l'Europe où l'on sait mieux l'heure qu'il est; car elle nous est apprise par plus de six cents pendules, montées régulièrement par M. Roger, marchant bien ensemble, et telles qu'il les faut à un bon Amphitryon. Nous les invitons donc à s'en pourvoir dans cette maison, où les objets les plus magnifiques dans tous les genres, s'obtiennent à bien meilleur compte qu'ailleurs, par une suite nécessaire de l'organisation de cet établissement, dont on chercheroit en vain le pareil dans les quatre parties du monde.

DES ENGAGEMENS, DES DÉGAGEMENS ET DES DÉS-INVITATIONS (1).

Il existe quelques points de morale et de politesse gourmande dont on

(1) Comme l'on ne s'entend bien, dans toute espèce de discussion, que lorsqu'on est d'accord sur la rigoureuse acception des mots, il est bon d'énoncer ici ce que nous entendons par ceux-ci, dont le dernier même n'a point été adopté par l'Académie, et ne se trouve pas dans son

n'est pas généralement d'accord, et sur lesquels il importe de fixer l'opinion. On a pu remarquer que dans le cours des cinq Volumes qui composent maintenant cet Ouvrage, nous avons cherché à la déterminer, toutes les fois que l'occasion s'en est offerte; mais nous ne pouvons nous

---

Dictionnaire. L'*Invitation* est l'action par laquelle un Amphitryon prie quelqu'un à manger chez lui; elle doit toujours se faire par écrit et à l'avance, pour plus de sûreté et de régularité. L'*Engagement* est l'obligation que le convive contracte en acceptant l'invitation. Il doit être sacré, pour tout vrai Gourmand, dont la parole n'est jamais vaine. La *Dés-invitation* est l'acte par lequel un Amphitryon vous signifie que le repas auquel il vous avoit convié, n'aura pas lieu, ou que, par des raisons particulières, il vous rend vôtre parole, et vous prie de ne pas y venir. C'est le dernier terme de l'impolitesse; et quoi qu'il puisse arriver, rien n'autorise un Amphitryon à Dés-inviter un ou plusieurs convives. Enfin, l'on entend par *Dégagement*, le billet (car il doit toujours se faire par écrit) par lequel un convive invité vous annonce qu'il ne peut venir, et vous prie de lui rendre sa parole. C'est encore une action extrêmement malhonnête, et qu'un très-petit nombre de cas peut, sinon autoriser, au moins excuser.

dissimuler que jusqu'à ce que les fameux Réglemens de M. Aze ayent été publiés, il existera encore beaucoup de divergence dans les sentimens nutritifs des gens du monde. Un Code de politesse gourmande seroit un ouvrage également nécessaire; mais qui se chargera de le rédiger, de le mettre au jour, et surtout de le faire exécuter ? L'Empire gourmand est une république assez volontaire, contre laquelle les lois coërcitives viendroient échouer, et qui ne peut se gouverner que par la persuasion. Il n'appartient qu'aux Ecrivains qui se sont voués à la littérature gourmande, d'essayer de temps en temps cette voie, en jetant en avant des opinions mûrement méditées, et qui, si elles ont le bonheur de germer dans quelques bonnes têtes, peuvent devenir la base d'une législation depuis long-temps désirée, et sans laquelle le grand art de bien vivre ne sera jamais réduit en principes; chose trop essentielle au bonheur de l'humanité, pour que nous puissions jamais la perdre de vue.

En attendant cette heureuse épo-

que, nous allons poursuivre notre carrière gourmande, et chercher à fixer l'opinion sur trois objets, sur lesquels elle ne nous paroît point encore assez sévèrement arrêtée.

Nous avons traité dans notre troisième volume de l'Importance des Invitations (1), et nous croyons avoir dit sur ce sujet, non tout ce qu'il falloit dire, car il est de sa nature presqu'inépuisable, mais tout ce que la comportoit forme abrégée de cet Ouvrage, qui ne sauroit admettre les trop longues discussions. Nous allons parler aujourd'hui des Engagemens, des Dégagemens, et des Dés-invitations. Nous avons fixé dans la Note de la page 171 la rigoureuse acception de ces termes, c'est pourquoi nous ne nous occuperons pas de les définir de nouveau.

On traite à Paris beaucoup trop légèrement les Engagemens de toute

---

(1) *Voyez* le chapitre intitulé ainsi, page 6 de la troisième Année de l'*Almanach des Gourmands*, seconde édition. Il renferme des préceptes et des règles, dont il importe au bonheur commun, que tous les Amphitryons soient bien pénétrés.

nature : delà tant de faillites, d'adultères, d'infidélités, et de dîners incomplets. Ce n'est que de ces derniers Engagemens qu'il s'agit ici.

Un convive invité, et qui a accepté l'invitation, soit formellement, soit par son silence de vingt-quatre heures, doit se regarder comme un soldat sous le drapeau, et considérer son Engagement comme aussi sacré ; il l'est d'autant plus, que la plus grande liberté a présidé à sa formation. Rien n'oblige à accepter une invitation faite par écrit, car ce sont les seules valables, les seules vraiment obligatoires. Vous avez un jour et une nuit tout entiers pour vous décider ; mais une fois que vous avez dit *oui*, l'Engagement est contracté. Aussi sacré que celui du mariage, il est aux yeux d'un homme d'honneur plus obligatoire encore ; et les devoirs qu'il entraîne sont si doux, que l'on est doublement coupable lorsqu'on le viole, ou que l'on cherche à s'y soustraire.

Cette dernière phrase nous amène naturellement à parler des Dégagemens.

Ce mot a diverses acceptions dans

notre langue ; mais on ne peut se dissimuler qu'elles sont presque toutes plus ou moins honteuses. Un escalier de Dégagement, n'est autre chose qu'un escalier dérobé, et ne sert guère que pour le service des intrigues libidineuses ou secrètes, ou pour se soustraire à des créanciers légitimes, ce qui n'est guère plus honorable. On ne Dégage sa parole, que parce qu'on en manque; ce qui, dans presque toutes les circonstances, est un outrage fait à la bonne foi. Se Dégager de ses obligations, c'est se soustraire au devoir de les remplir; en sorte que laisser protester ses effets, faire un contrat d'attermoiement, demander du temps en justice, sont autant de Dégagemens; d'où il suit que, dans bien des cas, Dégagement est le synonyme de faillite et même de banqueroute.

Rompre son Engagement en Gourmandise, est manquer à sa parole, désorganiser un dîner, jeter le trouble et le mécontentement dans l'âme d'un honnête Amphitryon, lui faire la plus mortelle des injures, et s'exposer à n'être jamais invité par lui; car il faut une dose surnaturelle d'in-

dulgence pour engager de nouveau le convive malhonnête qui a osé rompre une fois son Engagement.

Une maladie des plus graves, un membre fracturé, l'incarcération ou la mort, peuvent seuls faire excuser un Dégagement, et le rendre, sinon légitime, au moins admissible. Mais il faut, dans les deux premiers cas, qu'une attestation, légalisée, du médecin ou du chirurgien, constate l'état du malade; dans le troisième, qu'une copie, collationnée de l'écrou, soit dûment signifiée; et que dans le dernier, l'extrait mortuaire soit joint au Dégagement ou en tienne lieu. Hors ces seuls cas, aucun Dégagement n'est recevable; et outre la honte du Dégagé, il entraîne de sa part, chez tous les Amphitryons qui connoissent les Réglemens de M. Aze, une Amende de 500 l., payable par corps dans la huitaine. Rien n'est donc plus souverainement malhonnête, plus honteux même qu'un Dégagement; et l'Auteur de cet Ouvrage le considère comme la plus sensible injure qu'on puisse lui faire, à lui et à tous ceux qui se piquent de connoître et de pratiquer

les lois de l'Empire gourmand. Non, rien n'est plus insultant qu'un Dégagement, si ce n'est une Dés-invitation.

On en connoît de deux sortes, les générales et les individuelles. Elles sont toutes deux également injurieuses, avec cette différence que, dans le premier cas, on outrage toute une société, et que dans l'autre on n'insulte qu'une ou plusieurs personnes.

Rien au monde ne peut dispenser un Amphitryon de donner un dîner pour lequel il a fait partir ses invitations et reçu les Engagemens. Affaires, plaisirs, circonstances impérieuses, duel, blessure, maladie, la mort même, ne peuvent le soustraire à l'accomplissement de ce devoir sacré. Dans les deux derniers cas, les seuls que l'on pourroit considérer comme vraiment déclinatoires, il n'existe point d'impossibilité absolue, puisque rien n'empêche de faire mettre le couvert dans sa chambre à coucher, ou de se faire transporter dans la salle où l'on mange; et que dans le cas de décès, les héritiers succèdent aux obligations du mort,

comme à ses droits, et sont même tenus de remplir les unes avant d'exercer les autres.

Un Amphitryon qui Dés-invite, fût-il une femme, une jolie femme, et même une jolie Actrice (ce qui est le *nec plus ultrà* des personnes de qui l'on souffre tout), se déshonore à jamais aux yeux des Gourmands. Il mérite que l'on refuse à l'avenir toutes ses invitations, qu'on n'accepte pas de lui un verre d'eau, eût-il pour cuisinier un Morillion, un Robert, un Méot ou un Philippe; et qu'on le condamne, pour le reste de ses jours, à manger seul; ce qui, pour un Amphitryon, est une espèce de mort civile.

Puissent ces vérités rigoureuses, sans doute, mais sur la connoissance et la pratique desquelles repose l'ordre social, se propager dans le monde, et nous mettre pour jamais à couvert des Dégagemens et des Dés-invitations, les deux plus grands fléaux qui, après la diète et les dîners d'ami, soient à redouter en ce bas monde!

DES STIMULANS.

En cuisine comme en amour, un

peu d'aide fait grand bien; et si l'homme en étoit toujours réduit à ses moyens personnels, il ne pourroit pas faire honneur à tout ce qui, sous tant de formes diverses, vient s'offrir à ses sens. Les Stimulans sont donc non-seulement utiles, mais même nécessaires. Il est beaucoup de circonstances où un Amoureux et un Gourmand resteroient fort au-dessous de leur réputation, si l'Art ne venoit pas au secours de la Nature.

Nous ne voulons parler ici que des Stimulans apéritifs, les autres ne sont pas de notre ressort. Connus des médecins sous le nom d'Aphrodisiaques (*ad Venerem excitans*), leur usage est souvent dangereux, et demande à être réglé par la prudence. Il est cependant des aphrodisiaques qui sont innocens par eux-mêmes, quoique les effets en soient sûrs et rapides. Tel est, par exemple, ce *Linimentum virilitatis*, avec l'aide duquel un Adonis devient un Hercule, et dont nous avons déposé la recette dans le sein de l'illustre Société des Mercredis, qui a daigné nous en marquer sa reconnoissance,

quoique

quoique pour la plupart des Membres qui la composent un tel secret soit superflu. Mais comme le superflu devient souvent chose très-nécessaire, nous ne doutons pas que le Garde des Archives de la Société ne soit dans le cas de délivrer plus d'une expédition de cette précieuse minute ; et nous engageons les amateurs, qui joindront à la conscience de leurs forces le sentiment de leurs besoins, à recourir à la complaisance de ce très-aimable Secrétaire de la plus gourmande et de la plus aimable des Sociétés.

Quoi qu'il en soit, ce n'est point dans les officines de la Pharmacie que le Gourmand va chercher ses aphrodisiaques ; et en supposant, ce qui est rare, que son goût le porte à en faire usage, ou que les circonstances l'y contraignent, ce sera plutôt dans la cuisine que chez les apothicaires qu'il ira puiser des secours.

Les sortes d'excitatifs que nous désignons ici sous le nom de Stimulans, parce qu'ils stimulent en effet l'appétit, sont de plusieurs espèces : d'abord les épices, ces substances aromatiques que nous fournit l'Orient et même l'Amérique ; ensuite nos

plantes aromatiques indigènes ; le sel, les diverses salaisons ; les préparations acétiques, sinapiques, apéritives ; enfin différentes combinaisons artificielles, que l'art du cuisinier prépare avec plus ou moins de succès, tels que les jus, les essences, la glace, etc. Nous allons jeter un coup-d'œil rapide sur ces différens ingrédiens.

Le poivre tient, sans contredit, le premier rang parmi les épices, et c'est celle dont l'usage est le plus commun et le plus universel en cuisine. On le divise en poivre blanc et noir, c'est le produit du même arbre, et la différence de leur couleur provient de celle de leur préparation ; le poivre blanc n'étant que le noir dépouillé de son écorce, et par cela même moins âcre et moins piquant. On les connoît dans le commerce sous les noms de poivre de Hollande et poivre d'Angleterre, parce que c'est par la voie des Anglais et des Hollandais qu'il nous en vient de l'Inde la majeure partie. Tout le poivre qu'on emploie en cuisine, pour mettre dans les ragoûts, est réduit en poudre impalpable, et

connu dans les boutiques sous le nom de poivre fin. Celui que l'on sert sur la table, et dont le principal usage est dans les huîtres, la soupe aux choux, les salades, etc. est seulement concassé, et s'appelle mignonette. La plus belle est faite avec du poivre blanc.

On se sert rarement à Paris du piment ou poivre-long, plante âcre, extrêmement chaude, et dont le goût excessivement fort ne sauroit plaire qu'à des palais blasés. Mais ce Stimulant est d'un grand usage dans la cuisine anglaise. Ces insulaires ont les papilles nerveuses beaucoup moins délicates que nous, et ce qui nous excorieroit la bouche, chatouille à peine la leur. C'est par la même raison qu'ils préfèrent le vin de Porto à celui de Bourgogne, et qu'en général ils ne font cas d'un vin qu'autant qu'il est extrêmement fort, et qu'il leur râcle en quelque sorte le gosier. Leurs marchands les servent selon leur goût, en mêlant de l'eau-de-vie dans presque tous les vins qu'on leur vend. Il est très-rare d'en trouver en Angleterre qui n'ait pas été sophistiqué ainsi ; et

quoique ce soit le pays de l'Europe où l'on paie le vin le plus cher, c'est très-certainement celui où il convient le moins à un connoisseur d'en aller boire.

Le girofle tient, après le poivre, le premier rang parmi les épices. Les clous de girofle sont d'un assez grand usage en cuisine. On en fiche plusieurs dans un oignon pour donner bon goût au pot au feu; on en met dans toutes les braises, dans beaucoup de ragoûts, dans un grand nombre d'entremets végétaux, dans certaines crêmes, etc. Le parfum du girofle est agréable et d'un goût presque général; il faut avoir l'attention de retirer les clous avant de servir; on aime mieux en savourer le goût que de les mâcher en nature.

La muscade joue aussi un très-grand rôle dans la cuisine; et quoique Despréaux ait cherché à la ridiculiser par ce vers devenu proverbe :

Aimez-vous la muscade? on en a mis partout,,

elle fait partie essentielle de l'assortiment d'épices qui doit se trouver

dans toutes les cuisines bien montées. On choisit les noix muscades les plus saines et les moins piquées, comme l'on a choisi les clous de girofle les plus fleuris; et lorsqu'on veut s'en servir, on en râpe dans les ragoûts où il est nécessaire d'en mettre. La muscade s'accorde très-bien avec les braises, et la plupart des sauces blanches; elle est d'obligation dans les œufs au miroir, les choux-fleurs, et l'on en doit faire surtout grand usage dans la cuisine blonde (1), car elle relève merveilleusement tout ce qu'elle approche..

Le macis, connu improprement sous le nom de fleur de muscade, et qui est la seconde écorce de ce fruit,

---

(1) Les connoisseurs font une grande différence des Dîners blonds et des Dîners bruns. Nous traiterons cette intéressante matière dans notre sixième Année. Nous attendons pour rédiger cet article, des notes qui nous ont été promises par M. d'Azincourt, homme aimable, dont le tact fin et sûr et le goût parfait dans tous les genres, seroit d'un grand secours à plus d'un Ecrivain, si sa modestie lui permettoit d'être, sous ce rapport, un peu plus communicatif.

est rarement employé dans les ragoûts; mais on le fait entrer quelquefois dans les crêmes, dans les entremets sucrés, ainsi que dans les compotes. Il leur communique un goût très-agréable et plus fin que celui de la muscade.

Nous en dirons autant de la cannelle, dont les officiers, les confiseurs et les distillateurs font un usage beaucoup plus fréquent que les cuisiniers, qui, cependant, s'en servent avec succès dans diverses préparations. Cette écorce aromatique se divise dans le commerce en cannelle fine ou de Ceylan, connue aussi sous le nom de cannelle lettre rouge et en cannelle de Chine. La première est incomparablement la meilleure, la seule même qui soit admise dans la cuisine, dans l'office et chez les confiseurs. Les distillateurs sont les seuls artistes qui emploient la cannelle de Chine, bien moins odorante que l'autre, mais aussi d'un prix bien inférieur.

Le gingembre est la racine d'une plante qui croît aux Indes et aux Antilles, et qu'on nous apporte soit confite, soit desséchée. C'est sous

cette dernière forme qu'elle se trouve le plus ordinairement dans le commerce. Cette substance, qui est d'un goût très-âcre, aromatique, brûlant et d'une odeur assez agréable, quoique très-forte, est la base des épices, et l'on assure que bien des épiciers s'en servent pour falsifier le poivre (en poudre sans doute), ce qui explique pourquoi il s'en consomme annuellement un million de livres pesant en Europe. Les Anglais et les Hollandais en font beaucoup plus d'usage que nous. Dans la cuisine française l'on ne se sert guère du gingembre en nature que pour les venaisons.

Telles sont les épices exotiques dont la cuisine parisienne fait usage. Mais les artistes ont adopté depuis long-temps une manière plus agréable et plus commode de les introduire dans leurs diverses préparations. On réduit ces différentes substances en poudre impalpable, on les mélange au tamis de soie, dans des proportions déterminées, mais qui varient suivant l'usage auquel on les destine, et l'on en forme ce que l'on connoît à Paris sous le nom

de poudre d'épices fines, poudre de cuisine, etc., et en province sous celui de poivre assorti. On renferme cette poudre dans des boîtes hermétiquement fermées, et on la tient dans un lieu sec; de cette manière elle peut se garder très-long-temps, et conserver tout son parfum. Le cuisinier en remplit à fur et mesure de ses besoins une poivrière de buis, qui doit toujours être sous sa main. C'est la connoissance des doses de ce précieux assaisonnement, son judicieux emploi et sa parfaite distribution qui constituent, en grande partie, le véritable artiste, et qui fait qu'une cuisine est, ou trop douce, ou de trop haut goût, ou, enfin, ce qu'elle doit être au jugement des maîtres de l'art. On peut s'en rapporter, sur ce point, au palais des membres de l'illustre Société des Mercredis; nous n'en connoissons aucuns à Paris dont le jugement soit plus certain, plus irréfragable; aussi ces Messieurs passent-ils, dans toute l'Europe Gourmande, pour les premiers professeurs dans le grand art de la bonne-chère. Heureux, trois fois heureux, le digne M. Le

Gacque, qui a le bonheur de les traiter chaque semaine, et qui, formé à cette savante école, ne peut manquer de tenir un jour le premier rang parmi les grands cuisiniers de notre âge.

Passons maintenant aux Stimulans indigènes, qui, sans être connus sous le nom d'épices, réservé aux substances exotiques que nous venons d'énumérer, méritent cependant de tenir une place distinguée dans la cuisine, et surtout dans la cuisine de santé.

Ces plantes sont les arbustes, herbes, graines, ou racines aromatiques cultivés dans nos jardins, et qui nous tenoient lieu d'épices, avant que le commerce eût mis les deux Indes dans d'aussi fréquens rapports avec l'Europe. Le laurier tient un rang distingué parmi ces végétaux. Ses feuilles donnent un très-bon goût aux ragoûts dans lesquels on les met à très-petite dose, c'est-à-dire, au nombre d'une, deux ou trois au plus; il fait partie des bouquets garnis, il entre dans toutes les braises et dans la plupart des entrées. Cette espèce de laurier est le laurier franc ou lau-

rier-jambon. Il en est un autre connu sous le nom de laurier-cerise ou laurier d'amande, dont on se sert pour communiquer aux soupes au lait et aux crêmes un excellent goût d'amande. Comme le suc de ce laurier-cerise est un violent poison, on doit en user avec beaucoup de prudence, et ne jamais mettre plus d'une ou deux de ses feuilles dans les préparations caseuses auxquelles on veut communiquer le goût qui les distingue.

Le thym fait également partie des bouquets garnis, et s'introduit dans toutes les braises, et dans la plupart des ragoûts bruns; son goût, éminemment aromatique, rend cette plante précieuse dans les assaisonnemens; mais il ne faut pas la prodiguer. Nous en dirons de même du basilic, dont le petit, surtout, le seul qu'on emploie en cuisine, donne un grand relief aux sauces.

La marjolaine est unè plante également odoriférante, mais qui s'emploie beaucoup plus rarement que le thym, quoiqu'aux mêmes usages. On prétend qu'il faut en faire manger aux lapins de basse-cour quelques jours

avant que de les tuer, pour leur donner le goût de lapins de garenne. Cela peut être ; mais s'il est vrai, comme des observateurs dignes de foi l'assurent, que les lapins de garenne ne mangent jamais de marjolaine, ni de serpolet (en dépit des poëtes), cette précaution sera fort inutile.

La sariette est une plante odoriférante qui jouit à peu près des mêmes propriétés que le thym, mais dont on fait bien plus rarement usage. On ne l'emploie guère que pour assaisonner quelques légumes, et principalement les petites féves de marais, dont elle est la compagne obligée. Ces trois dernières plantes doivent être employées fraîches. Le thym et le laurier peuvent l'être desséchés, parce qu'ils n'en conservent pas moins leur goût et leurs vertus.

Enfin, la coriandre est une graine odorante que l'on cultive dans nos jardins, et dont on fait quelquefois usage en cuisine, mais beaucoup moins que dans l'office, dans l'atelier des confiseurs et dans le laboratoire des distillateurs ; son goût, qui se rapproche de celui du fenouil et de l'anis, est assez agréable ; et lors-

qu'il s'en rencontre quelquefois des grains sous la dent, on les broie avec une sorte de plaisir.

Nous aurions pu ajouter à cette liste de Stimulans indigènes, l'estragon, le persil, la ciboule, l'échalotte, le cerfeuil, l'ache, l'ail, l'oignon, etc.; mais on ne les comprend pas, en général, dans la liste des épices indigènes, quoiqu'ils soient d'un usage indispensable en cuisine. Ces plantes d'ailleurs sont si connues, qu'il nous paroît inutile de nous y arrêter. Le persil est l'alphabet de la cuisine et la croix de pardieu des plus novices marmitons.

Si, après avoir passé en revue les diverses productions de l'Inde ou de nos jardins, que l'on peut ranger dans la classe des Stimulans, et en avoir indiqué les principaux usages, nous voulons nous arrèter à leurs qualités diététiques, nous aurons encore une assez vaste carrière à parcourir, et cet article peut-être n'a déjà paru que trop long à la majeure partie de nos Lecteurs.

Nous nous contenterons donc d'observer, que si les épices exotiques, qui sont en général des substances

échauffantes, âcres et irritantes, employées en assaisonnement et à petites doses, augmentent l'appétit, font trouver les mets plus savoureux, et facilitent la digestion ; que si elles donnent aux fibres relâchées de l'estomac et des intestins l'élasticité et la force même nécessaires à leurs fonctions; qu'enfin, si elles sont agréables aux nerfs, si elles empêchent la génération des vers, et la corruption des humeurs, leurs partisans ne doivent pas cependant se hâter de triompher; car l'excès des épices (et l'on sait que l'excès dans les choses qui plaisent est toujours bien voisin de l'usage) est encore plus funeste, que leur usage raisonnable n'est salutaire. Il n'est que trop prouvé que, si l'on en fait trop entrer dans un mets quelconque, il échauffe, irrite, provoque à manger très-au-delà du besoin, et même de l'appétit; retarde la digestion au lieu de l'accélérer, par une suite nécessaire de la sécheresse que produit la chaleur ; occasionne une altération dans les viscères qui dure long-temps encore après le repas; enfin, excite à boire beaucoup plus qu'il ne faut pour bien digérer; car l'on

sait qu'en noyant les alimens dans une grande quantité de liquides, on délaye en quelque sorte les sucs gastriques, et l'on affoiblit par conséquent les ressorts principaux de la digestion.

Nous ajouterons à ce tableau effrayant des traits plus effrayans encore, c'est que, lorsqu'on s'accoutume à l'usage immodéré des épices, les incommodités que nous venons de signaler deviennent des infirmités habituelles. Une chaleur extraordinaire dessèche les parties internes; l'irritation continuelle finit par détruire leur sensibilité, empêche qu'elles ne fassent bien leurs fonctions; la circulation trop accélérée, en usant les ressorts de notre machine, détruit le corps plus vîte, que s'il s'usoit naturellement, altère les diverses secrétions, qui ne se font parfaitement que dans un mouvement lent des fluides, et une tension modérée des solides; enfin, le corps profite peu, perd plus qu'il ne répare, et se détruit en peu d'années. L'estomac, les intestins, le foie, la rate et le pancréas deviennent le siége de plusieurs maladies inconnues, et contre

lesquelles vient échouer toute l'expérience et tout le savoir des Esculapes. Usons donc modérément des épices, si nous voulons prévenir tant de maux, et cherchons l'appétit qui nous manque dans le travail et dans l'exercice, plutôt que dans l'excès des Stimulans, et surtout de ces Stimulans exotiques, brûlans comme le soleil qui les voit naître; et qui, remèdes ou alimens pour les sulphureux habitans des tropiques, peuvent devenir pour nous de véritables poisons, si nous n'en savons pas régler l'usage.

Les herbes fines et aromatiques, cultivées dans nos jardins, sont bien moins dangereuses. Leur usage excessif peut, il est vrai, devenir nuisible aux personnes délicates et foibles; mais l'excès en est bien moins à craindre que celui des épices proprement dites; et si elles communiquoient à nos ragoûts autant de saveur et de parfum, nul doute qu'il ne fallût les préférer.

Jouissons donc avec modération des Stimulans que la Nature bienfaisante fait croître sous les deux hémisphères, et souvenons-nous que

s'il est difficile de s'arrêter dans la carrière des jouissances, *utere*, *non abutere*, doit être la devise de tout homme sage, et même de tout véritable Gourmand.

DES BAINS, CONSIDÉRÉS SOUS LE RAPPORT DE L'HYGIÈNE GOURMANDE.

C'est une grande erreur de croire que l'eau, employée extérieurement, soit par elle-même incapable de nuire, et que l'on peut impunément s'y plonger en tout temps et dans toutes les saisons. Ce préjugé peut avoir les conséquences les plus funestes, et l'on a vu les Bains froids, pris inconsidérément, occasionner la paralysie, l'apoplexie, par la simple immersion. On a vu survenir des fièvres à ceux qui y sont restés trop long-temps. Enfin, d'autres maladies ont tellement été aggravées par l'usage imprudent, intempestif, ou trop prolongé de cette espèce de Bains, qu'elles ont résisté par la suite à tous les traitemens, à tous les secours de l'art.

C'est un très-grand malheur, sans doute ; car, d'un autre côté, les avantages du Bain froid sont presqu'aussi nombreux que ses inconvéniens. Il est éminemment tonique et fortifiant; il accélère le mouvement et la circulation du sang, favorise les diverses secrétions, et donne aux solides le ton et la force nécessaires pour bien remplir les fonctions auxquelles la Nature les a destinés. Il est utile aux personnes qui ont des dispositions aux engorgemens et aux obstructions du système glanduleux et lymphatique; mais il seroit nuisible si ces maladies étoient déjà formées, d'où l'on doit conclure qu'il est plutôt fait pour les prévenir que pour les guérir. Il est donc bien important, avant de prendre ce Bain, de s'assurer si l'on n'a pas de ces obstructions, surtout dans les viscères et dans les poumons, puisqu'il ne pourroit que les aggraver, et peut être même les rendre incurables.

Le Bain froid, et ceci est à noter principalement dans un Ouvrage de la nature de celui-ci, seroit infiniment dangereux, dans le cas de pléthore, ou de trop grande réplé-

tion : on courroit risque alors d'occasionner la rupture de quelque vaisseau sanguin, ou une inflammation, soit dans le cerveau, soit dans tout autre viscère. Ce conseil regarde surtout les habitans des grandes villes, qui vivant dans une plus grande abondance, sont par cette raison même plus pléthoriques que les autres. On les voit, pendant la saison des chaleurs, courir en foule, soit à la mer, soit à la rivière, s'y plonger sans précaution, et sans connoître l'état dans lequel ils se trouvent; tandis qu'ils ne devroient jamais prendre de Bains froids, sans s'y être préparés par un régime convenable, une purgation, même une saignée, etc.

Ces inconvéniens sont d'autant plus fâcheux, que le Bain froid seroit fort utile aux habitans des villes très-peuplées, surtout à ceux qui, menant une vie sédentaire ou livrés à l'indolence ou à l'inaction, ont naturellement la fibre lâche. Il conviendroit aussi singulièrement aux personnes nerveuses, si ces malades n'avoient presque tous les intestins très-foibles, et n'étoient, pour

la plupart, attaqués d'engorgemens et d'obstructions dans les viscères ; disposition qui, ainsi que nous venons de le voir, les rend incapables de soutenir l'effet de ces sortes de Bains. Cependant il seroit important qu'elles cherchassent, ainsi que toutes les personnes délicates, à s'y accoutumer insensiblement et par degrés, en commençant par les Bains tempérés.

En général, ceux qui n'ont pas été disposés dès l'enfance, comme en Angleterre, à cette espèce de Bain, ont beaucoup de peine à s'y faire dans un âge plus avancé ; et malgré tous les avantages que l'on pourroit retirer de son usage, tant pour le tempérament que pour la santé, la vigueur et l'appétit, on fera mieux d'y renoncer, que de s'exposer aux dangers qui peuvent résulter de l'usage imprudent ou intempestif de cette espèce d'immersion. Nous ajouterons en faveur de ceux qui peuvent, sans inconvénient, supporter ces sortes de Bains, que le moment le plus favorable pour les prendre, est le matin à jeun ; et que, comme le Bain froid tend

constamment à repousser le sang et les humeurs vers la tête ou les autres parties qui ne sont pas dans l'eau, il est de la plus grande importance de commencer l'immersion par cette partie : c'est le moyen de prévenir les douleurs qui souvent procèdent du Bain froid, dans lequel, au reste, il ne faut rester que très-peu de temps ; la simple immersion suffit même dans les temps froids. C'est ainsi que le pratiquent les Anglais, qui en font, comme l'on sait, un très-grand usage, et qui doivent à cette habitude une partie de leur fort tempérament et de la vigueur de leur système nerveux. Mais n'oublions pas que les Bains froids font chez eux partie de l'éducation, et qu'ils en contractent l'habitude dès leur première enfance. Nous ne pouvons espérer d'en retirer les mêmes avantages, qu'en suivant la même méthode.

Mais si le Bain froid présente, en France, tant de dangers aux adultes, il n'en est pas de même des Bains chauds, soit publics, soit domestiques, dont on faisoit si peu d'état il y a trente ans, et dont l'usage est

devenu si commun aujourd'hui, qu'une salle de Bain fait partie de toutes les maisons opulentes, et que le grand nombre de Bains établis, soit sur la rivière, soit dans presque tous les quartiers de Paris, peut à peine suffire, surtout en été, à l'affluence des baigneurs. Le Bain, modérément chaud, présente la plupart des avantages du Bain froid, sans avoir aucun de ses inconvéniens; il assouplit et nétoie la peau, il désobstrue les pores, il adoucit l'épiderme, il rafraîchit le teint, et c'est, sous ce rapport, le meilleur et le plus innocent des cosmétiques: mais le bien qu'il opère à l'intérieur est encore plus grand, puisque le sang, les fibres, les nerfs et tous les viscères, retirent de grands avantages de son usage modéré. C'est aux Bains chauds que les anciens, et surtout les Romains, devoient leur vigueur, leur excellente constitution et cette santé inaltérable, qui en faisoit le peuple le plus robuste et le plus sain de l'univers. Aussi lisons-nous dans tous les auteurs de l'Antiquité, qui nous ont transmis des détails sur les mœurs et les usages

contemporains, que les villes même du dernier ordre de la Grèce et de l'Italie, possédoient des Bains publics entretenus aux frais de l'Etat, et dans lesquels le peuple étoit admis moyennant la plus légère rétribution.

Nous sommes loin d'avoir imité, sur ce point, les Grecs et les Romains, que nous cherchons à singer dans des choses moins importantes. Les Bains chauds, quoique très-multipliés à Paris depuis une trentaine d'années, ne le sont point encore assez, vu sa grande population; et si l'on en excepte Lyon, Marseille, Bordeaux et Montpellier, ces beaux établissemens sont presque ignorés dans la plupart des villes de l'Empire français. Dans aucune leur prix n'est en proportion avec les facultés habituelles de la classe du peuple, même de la classe mitoyenne, puisque les Bains chauds les moins chers coûtent à Paris trente sous, sans linge, et reviennent à près du double lorsqu'on veut les prendre avec propreté et commodité.

Quoi qu'il en soit, nous ne saurions trop engager les Gourmands et

les gros mangeurs à faire, des Bains chauds, un usage fréquent; ils font partie essentielle de l'Hygiène gourmande, en ce qu'ils favorisent toutes les secrétions, procurent un sommeil doux et régulier, et en accélérant la digestion de la veille, préparent à bien officier au dîner du jour, même à celui du lendemain. Lorsqu'on doit se livrer à toute la plénitude de ses fonctions dégustatrices, il est bon d'appeler à son secours le Bain chaud, et de lui confier le soin de fortifier son estomac. On s'y préparera par un bon lavement d'eau tiède, édulcorée avec une once d'huile d'olive, pris en se levant. Après le Bain, on avalera un bon consommé, et on y fera succéder une promenade ou un exercice modéré de deux ou trois heures. Rentré chez soi, on y déjeûnera légèrement, on se livrera à ses travaux ordinaires; et à la suite d'une toilette propre et recherchée, on se rendra au repas convoqué, auquel tous ces préliminaires disposeront à faire le plus grand honneur possible. C'est le cas, ou jamais, de faire *le tour* de la table la plus abondamment

servie, et d'étonner même le Général Loyson par la démonstration de son appétit.

Il existe, ainsi que nous l'avons dit, un assez grand nombre de Bains chauds à Paris, tant en terre ferme que sur la rivière, mais tous servis avec de l'eau de la Seine. Parmi les plus remarquables, nous citerons ceux de la Veuve Albert, quai d'Orsay, où l'on peut se faire administrer les douches ascendantes et descendantes, et dont l'établissement est principalement consacré aux Bains médicinaux dans tous les genres. Les moindres coûtent 3 fr., et il y en a jusqu'à 12 francs et plus. Un médecin est attaché à cette maison; et Madame Albert a soin de se ménager constamment les bonnes grâces de la Faculté, en donnant souvent à ses membres d'excellens dîners.

C'est sous le rapport de la santé et de tous les soins que les malades peuvent exiger, dans l'administration des Bains, une maison très-recommandable, et qui existe depuis plus de trente ans avec gloire et succès : mais elle ne convient guère qu'aux personnes riches. Il est vrai

qu'elles y trouvent réunies toutes les jouissances d'utilité, de propreté, de commodité, de luxe et d'agrément, que l'on peut trouver dans une Maison de santé et dans un Bain situé en terre ferme.

Le faubourg Saint-Germain n'offre point d'autres Bains que ceux de Madame Albert, ce qui prouve à quel point ce quartier, qui comprend le tiers de l'étendue de Paris, est en ce moment désert, et combien il se ressent encore des causes révolutionnaires qui ont tant concouru à le dépeupler. Il est à croire que, lorsqu'il aura recouvré son ancienne splendeur, il s'y formera quelques établissemens de ce genre, si nécessaires à la salubrité de ses habitans, et qu'il est si commode de trouver à sa portée. Les vastes environs du Luxembourg, et la grande facilité à se procurer dans ce faubourg des excellentes eaux de Rungis et d'Arcueil, le rendent plus propre qu'aucun autre à recevoir de magnifiques étuves. Les fameux Bains de Le Clerc, rue Pierre-Sarrazin, n'existent plus, et personne n'a remplacé cet excellent baigneur, dont l'active indus-

trie avoit su réunir, dans un local assez étroit, tout ce qui pouvoit attirer chez lui les amateurs les plus distingués, et même les y fixer (1).

Les autres parties de Paris offrent un assez grand nombre de Bains. Les plus connus sont ceux de madame Le Feuve, rue du Temple ; les Bains Orientaux (que le Public s'est toujours obstiné à nommer Bains Chinois), boulevart des Italiens ; celui des rues Saint-Antoine et du Roi de Sicile ; ceux de la rue Saint-Joseph et de la rue Saint-Thomas-du-Louvre. On vient d'en ouvrir de très-agréables sur l'emplacement de la paroisse Saint-Sauveur, rue Saint-Denis ; et le Public de ce quartier, qui ne s'étoit pas baigné depuis tant d'années, y court en foule. Il y a lieu de croire que les capitalistes lyonnais, qui ont formé cette nouvelle entreprise, s'en trouveront bien, et lui devront une

---

(1) Son fils, tourmenté dès son plus jeune âge du besoin de jouer la comédie, et qui l'a jouée avec succès dans la troupe de M. Picard, et même en province, vient de débuter, au Théâtre Français, dans l'emploi des Rois. Il y a fait applaudir un bel organe et beaucoup d'intelligence.

fortune rapide, quoique bien légitimement acquise.

Mais rien n'est comparable pour l'agrément, la promptitude du service, l'abondance des eaux, et leur position centrale, aux Bains établis sur la Seine par M. Vigier. Il est propriétaire de tous les bateaux qui renferment des Bains chauds, depuis le Pont-Marie jusqu'à celui de Louis XVI, et qui sont au nombre de cinq; mais le plus considérable est fixé au-dessus du Pont-Royal, au bas du quai du Louvre. Reconstruit à neuf depuis trois ans, il renferme plus de cent vingt cabinets de Bain en deux étages, disposés avec un goût, une intelligence, une magnificence même qu'il faut avoir vu pour s'en former une idée. Le service s'y fait avec une célérité admirable, et malgré l'affluence extrême du Public, surtout pendant l'Eté, il est rare qu'on attende long-temps une baignoire. Un jardin délicieux, où la profusion des fleurs les plus odorantes, ne le cède qu'à celle des arbrisseaux les plus verts et les plus pittoresques, ceint cet immense bateau d'une double guirlande; et c'est

au sein même des eaux que Flore paroît avoir ici établi son empire.

Ce coup d'œil ravissant présente un spectacle unique et vraiment enchanteur, et qui satisfait à la fois deux sens, en attendant qu'une eau savonneuse, propre et salubre, fasse éprouver au troisième les plus douces sensations. Des consommés réparateurs et fortifians, des déjeûners chauds de toute espèce que l'on peut prendre dans le Bain, ou dès qu'on en est sorti, ne permettent pas au sens du goût d'envier le sort de ses camarades; et le savon de Naples, les meilleures essences, les parfums les plus ravissans de la Provence, du Languedoc et du Levant, dont on peut se faire oindre à peu de frais, complètent les plaisirs de notre odorat. Enfin, une musique délicieuse qui se fait souvent entendre aux baigneurs par intervalles, et que le silence de la nuit, le poli de la surface des flots, et les échos multipliés des voutes voisines, rendent plus mélodieux encore, vient pénétrer vos oreilles étonnées d'une harmonie ravissante, et vous plonge dans cette douce extase, qu'il est si rare d'é-

prouver en ce bas monde, et qui prépare, mieux que toute autre sensation, l'âme à jouir de tous les plaisirs qui lui succèdent, ou à se pénétrer mieux encore du souvenir de ceux qui l'ont précédée. Un excellent dîner fait à la suite de ces indicibles émotions, est vraiment le paradis sur la terre.

On voit par cette description, qui n'a rien d'exagéré, et qui ne renferme que des vérités dont il est si facile à chacun de nos Lecteurs de se convaincre, qu'on peut, chez M. Vigier, pendant huit mois de l'année, satisfaire tous ses sens à la fois. Les fleurs, la musique ne coûtent rien; le déjeûner peu de chose, le prix des parfums n'est pas excessif, et il n'en coûte que trente sous pour le Bain, que vingt-cinq même en prenant un abonnement de huit cachets, et même de quatre. M. Vigier, ancien procureur au Parlement de Paris (état qui supposoit beaucoup plus d'éducation, de lumières, de savoir et même de probité, que celui d'Avoué actuel), est un homme rempli de goût, d'imagination, de zèle

et d'activité. Content de devoir à cet établissement une fortune honnête, et dont il jouit avec honneur, en partageant toutes les jouissances qu'elle lui procure avec un petit nombre de gens d'esprit et d'amis choisis, il n'a rien négligé pour embellir le dernier bateau qu'il a fait construire sur les dessins de M. Bellanger, habile architecte. Il a appelé à son secours tous les arts utiles et d'agrément; et de l'emploi de sommes considérables sans doute, mais appliquées avec discernement, avec goût, et avec intelligence, il est résulté un établissement unique à Paris, en France, et nous osons le dire, en Europe.

Les Bains de M. Vigier sont connus universellement; l'on peut dire qu'on y accourt des quatre parties du globe, et qu'ils ne font pas moins l'admiration des étrangers que le bonheur des Parisiens, qui en jouissent avec cette indifférence qu'on a pour des biens dont l'acquisition ne nous a coûté aucune peine,

Et comme accoutumés à de pareils présens.

Il ne faut rien moins que l'empire

de l'habitude, et la facilité de la jouissance, pour rendre presqu'insensible à tant d'agrémens : mais les hommes éclairés, les Artistes, les Gens de Lettres, tous les hommes de goût enfin savent apprécier celui de M. Vigier, et lui tiennent un fidèle compte des plaisirs que son zèle, ses soins sans cesse renaissans, et son ingénieuse industrie, procurent aux habitans de cette Capitale.

Après avoir recommandé aux Gourmands qui voudront maintenir leur estomac dans toute sa bonté et leur appétit dans toute sa force, de se baigner souvent, surtout la veille ou le matin des grands jours d'exercices alimentaires, nous leur conseillerons de le faire chez M. Vigier, parce que c'est le lieu où il est le plus agréable de gagner de l'appétit, et qu'ils ne sauroient se disposer d'une manière plus délicieuse, sous tous les rapports, à faire honneur à la table d'un bon Amphitryon. Les deux meilleurs que l'on connoisse en ce moment à Paris, sont dans le voisinage de ce magnifique établissement. Nous avons signalé la table de

l'un dans notre première Année (1), comme la plus splendide, la mieux servie, la mieux abreuvée ; celle enfin dont l'Amphitryon fait les honneurs avec tant de grâces, qu'il a mérité d'être signalé comme l'homme de France qui remplit le mieux cette fonction. La seconde, dont nous n'avons encore rien dit, et qui fera peut-être le sujet d'un article de notre sixième Année, ne lui cède en rien au jugement des connoisseurs les plus difficiles. Puisse cette généreuse concurrence, cette précieuse émulation de magnificence, de politesse, de goût, et d'hospitalière bonté, exister long-temps et stimuler l'amour-propre de tous les hommes en place, ou seulement opulens ! C'est un devoir sans doute pour les premiers d'avoir une maison ouverte, et une table splendidement servie ; mais c'est un grand mérite d'en savoir bien faire les honneurs, et plus ce mérite devient rare, plus on doit s'empresser de le proclamer.

---

(1) *Voyez* page 171 de la première Année de l'*Almanach des Gourmands*, troisième édition.

Dieu conserve pendant de longues années, et maintienne dans leurs favorables intentions pour les progrès de l'art, et le salut des connoisseurs, ces Amphitryons vénérés! Les Gourmands sont trop intéressés à ce vœu, pour qu'il ne soit pas sincère. Quel bonheur pour eux, après avoir pris un Bain chez M. Vigier, d'aller dîner chez l'un des deux Princes magnanimes que nous venons de désigner, et que chacun devinera d'autant plus aisément, que les originaux de tels portraits sont bien rares; c'est quitter les jardins d'Armide pour aller s'asseoir à la table des Dieux, et il ne faut rien moins que l'une pour faire oublier les autres.

DES FILTRES CLARIFICATEURS ET DÉPURATEURS.

Il est bien reconnu que l'eau, en sa qualité de premier des dissolvans, est aussi le premier des digestifs. Rien en effet ne facilite plus le travail de la digestion, ne donne plus de ton aux muscles de l'estomac, plus d'activité aux sucs élaborateurs, plus d'inten-

sité enfin au système musculaire, que l'eau pure, fraîche et légère bue avec modération pendant le repas. Les Gourmands même trouveront un avantage très-réel à n'user, en mangeant, que de cette boisson; c'est qu'ils peuvent manger environ un tiers de plus; parce que, au lieu que le vin nourrit et tient, dans le système digestif, sa place comme aliment, l'eau, au contraire, commence à dissoudre dès qu'elle est arrivée dans le sac de l'estomac, et elle s'en acquitte si promptement et si bien, que la digestion se faisant et se terminant même quelquefois pendant qu'on est à table (surtout dans les très-longs festins), vous vous trouvez à même, en quelque sorte, de dîner deux fois; ce qui est l'événement le plus heureux qui puisse arriver à un vrai Gourmand, comme c'est aussi le plus rare.

Il est donc bien reconnu, non-seulement par les médecins, mais par tous ceux qui par état ou par goût se sont appliqués à l'étude du corps humain, et ont cherché à en connoître la marche et à en dévoiler les ressorts, que l'eau, en sa qualité

de dissolvant, est le meilleur ami de notre estomac, le premier des apéritifs, et un véhicule innocent à l'aide duquel on peut s'abandonner presque sans danger à toute l'activité de ses facultés manducatoires, et faire honneur au repas le plus succulent. le plus abondant et le plus conforme aux règles de l'art. Les vino-graphes ne goûteront pas ces principes, mais ils sont de la plus exacte vérité. On sait que le fameux Du Moulin, l'un des plus grands praticiens du dix-huitième siècle, et qui, en sa qualité de médecin et de médecin très-employé, devoit être éminemment Gourmand, non-seulement ne buvoit jamais que de l'eau, mais la regardoit comme un souverain préservatif, et comme un très-grand curatif de la plupart des maladies. Personne n'ignore qu'étant sur le point de mourir, il dit qu'il laissoit après lui trois grands médecins; pressé par ses confrères qui entouroient son lit, et dont chacun se flattoit, sans doute, en secret d'être de ce nombre, de les faire connoître, il nomma l'Exercice, la Diète et l'Eau. Que cette anecdote

soit véritable, ou seulement un apologue ingénieux, elle n'en prouve pas moins, qu'un homme qui travaille ou marche beaucoup, qui ne mange que selon ses besoins (car voilà ce qu'il faut entendre par la diète en santé), et qui boit abondamment de l'eau, est sûr de pousser très-loin sa carrière, d'éloigner de lui la plupart des maladies et des infirmités, et de n'avoir presque jamais besoin de médecin. En dépit du proverbe, sans doute inventé par les ivrognes, qui nomme le vin le lait des vieillards, il est reconnu que les neuf dixièmes des centenaires ont été des buveurs d'eau.

Il est donc bien démontré que l'éau, en sa qualité de dissolvant, fond tous les sels, qu'elle précipite le cours du sang s'il est ralenti, et qu'elle en arrête l'impétuosité s'il est trop rapide ou trop accéléré : que l'eau prise en quantité modérée sert à développer les parties de la bile et à leur donner plus d'activité, qu'elle s'accorde avec tous les alimens, et les dispose à être plus facilement digérés, etc., et que rien ne prouve mieux la sagesse des Anciens,

ciens, que l'habitude qu'ils avoient de se rassembler dans leurs Thermopoles, pour y converser sagement et y boire de l'eau chaude. Lieux bien préférables, sans doute, à ces cabarets de nos jours, où l'on va honteusement prostituer son bien et sa vie, en se gorgeant de vins frélatés, et où l'on ne laisse que trop souvent sa raison en échange de tous deux.

Cette morale et ces principes d'hygiène, pour avoir été ceux du docteur Sangrado, célèbre médecin de Valladolid, bien connu de tous nos honorables Lecteurs, n'en sont pas moins très-respectables, et l'expérience en démontre chaque jour la vérité. Mais pour obtenir de l'eau tous ces avantages, il faut, comme nous l'avons dit en commençant, qu'elle soit légère, limpide, pure; qu'elle ne renferme aucun principe délétère, ni même étranger, enfin, qu'absolument inodore, comme sans couleur, elle soit bien saturée d'air, et telle que la bienfaisante Nature nous la fournit dans les pays de montagnes, ou elle sort du sein des rochers en nappes de cristal, telles qu'on en rencontre à chaque pas

dans le Valais et dans l'heureuse Helvétie.

Mais rien ne ressemble moins à ce portrait que l'eau sale et bourbeuse, dont s'abreuvent pendant neuf mois de l'année les malheureux Parisiens. L'eau de la Seine, sans doute, est par elle-même légère, transparente et éminemment salubre, et M. Parmentier, célèbre chimiste, et écrivain utile, l'a démontré sans réplique dans une savante Dissertation, qui ne sauroit trop être lue et méditée. Mais lorsqu'on songe que l'eau de la Seine, qu'on apporte dans nos maisons, et que nous faisons servir à notre boisson, ainsi qu'à tous nos usages domestiques, est puisée au milieu de Paris, c'est-à-dire, lorsque ce fleuve, en traversant lentement cette immense cité, s'est chargé de toutes les immondices qui sont chaque jour le produit de sa grande population, et dont il devient sans cesse le réceptacle, puisque tous les égoûts aboutissent dans son sein : lorsqu'on pense que notre boisson journalière est saturée du sang des tueries, des immondices des hôpitaux, enfin de toutes les

ordures qui s'écoulent de mille rues populeuses, etc., il ne faut pas s'étonner si, renfermant tant de miasmes délétères, l'eau de la Seine, si bonne au-dessus de Paris, perd toutes ses vertus en le traversant, se charge de parties terreuses, séléniteuses, hétérogènes, et devient enfin laxative pour tous ceux qui n'y sont pas accoutumés. On ne sait que trop que tous les étrangers, en arrivant à Paris, paient à l'eau de la Seine cet incommode tribut, et sont dévoyés pendant plusieurs jours, souvent même pendant plusieurs mois.

On s'est occupé de parer à quelques-uns de ces inconvéniens, par des jarres de grès garnies de sable, sur lequel l'eau dépose et se clarifie, ou par des fontaines de pierre filtrante, qui servent également à dépurer l'eau. Mais, dans les premières, le sable se salit promptement, il faut le laver au moins tous les trois mois; et cette opération incommode, embarrassante et dispendieuse, suffiroit seule pour dégoûter de ces sortes de fontaines. Celles de pierre filtrante ne sont guère plus

commodes ; il faut aussi les nétoyer, quoique plus rarement; et l'eau, en dissolvant cette pierre, dans laquelle elle repose continuellement, se charge de particules calcaires, qui ne peuvent que nuire à sa salubrité, et même engendrer, par la suite, des calculs dans les reins ou dans la vessie.

MM. Smith et Cuchet ont remédié à tous ces inconvéniens; et en appliquant aux fontaines domestiques la propriété éminemment dépuratoire reconnue depuis long-temps au charbon, ils sont parvenus à composer des Filtres, tout à la fois clarificateurs et dépurateurs, dont les effets tiennent vraiment du prodige, puisque de l'eau puisée dans un égoût, saturée de boue, d'ordures, d'insectes même, trouble, fétide, corrompue, nauséabonde, telle, en un mot, qu'il est impossible d'en supporter la vue et l'odeur, passée sur leurs Filtres, devient, en moins de cinq minutes, claire, transparente, inodore, pure et souverainement potable. Si nous n'avions pas été témoins d'un tel fait, si nous n'avions pas nous-mêmes dégusté cette

eau, nous n'oserions rapporter cette expérience, tant ses résultats nous ont paru extraordinaires. Ces Filtres, qui peuvent à peu de frais être posés dans toutes les fontaines domestiques (lorsqu'on ne veut pas en acheter une toute garnie ainsi), sont donc en même temps clarificateurs et dépurateurs. Ils procurent une boisson tout à la fois agréable et salubre; et restituent à l'eau de la Seine toutes les propriétés qui la distinguent avant son entrée dans Paris, où, semblable à beaucoup de jeunes gens, venus comme elle de leur province, elle se dénature, s'altère et se corrompt en si peu de temps, qu'elle en devient méconnoissable. Ils sont d'un entretien facile, peu dispendieux, et se maintiennent fort longtemps en bon état. Grâces soient rendues à ces inventeurs ingénieux, à ces fabricans habiles, qui nous procurent, à un prix modique, le moyen d'avoir pendant toute l'année d'excellente eau, claire comme du cristal, et dépouillée de toutes ses qualités malfaisantes! Leur manufacture et leur magasin sont situés rue de Beaune, faubourg St.-Germain, où,

sous la raison de Cuchet et du Commun (1), est établie leur maison de commerce. Il est indispensable pour tout Gourmand, pour tout homme jaloux de boire pendant toute l'année de l'eau salutaire et belle, de se pourvoir de l'un de ces Filtres, bien préférables à tous ceux dont les gens crédules se servent pour inspirer de l'amour; car, quelles amours ont jamais valu une eau pure, salutaire et transparente, à l'aide de laquelle on peut manger sans fin et digérer sans peine?

DES CAFÉS DE MARSEILLE.

Nous n'entendons point parler ici des différentes sortes de cafés qu'on vend à Marseille; tels que le Moka, le café de Bourbon, qui, lorsqu'il est trié, se vend presque toujours pour du café du Levant, le Martinique, le

(1) Ces MM. viennent de former, sur le Terrain du Cloître Notre-Dame, un établissement en grand de leurs Filtres dépurateurs, qui sera en activité au mois de janvier 1807, et qui fournira au prix de 2 s., de l'eau dépurée, à domicile. Le défaut d'espace nous oblige de remettre à la 6e Année la description de ce superbe établissement.

fin vert - Saint - Domingue, le café de Marie-Galante, qui passe à bon droit pour le meilleur de ceux qui croissent aux Antilles, etc. etc. Nous traiterons un jour ce sujet, lorsque nous parlerons avec quelqu'étendue des denrées coloniales, exotiques, chinoises et indiennes, qui se consomment à Paris. Nous voulons parler aujourd'hui, non des cafés qui arrivent à Marseille, mais de ceux qui y sont à demeure, c'est-à-dire, des établissemens de limonadiers et de glaciers, connus sous ce nom, et pour lesquels on auroit bien dû en imaginer un autre, afin d'éviter les équivoques.

Il est notoire que Marseille a, dans tous les temps, offert le spectacle d'un très-grand nombre de Cafés. La multitude d'étrangers désœuvrés que cette ville renferme dans son sein, en est la principale cause. Des marins isolés, sans famille, sans parens, sans amis, sans connoissances, se trouvent réduits à passer toutes les journées dans ces asyles ouverts à l'oisiveté, à l'ennui, au besoin de se soulager gratuitement du poids de l'existence; et sur lesquels l'œil de

la Police est sans cesse ouvert, au profit de la société. Au moins, nous aimons à le croire; car le maintien de l'ordre, et le bien public, peuvent seuls faire oublier ce que l'espionnage a de vil et d'odieux; et quoiqu'ennobli en quelque sorte par ces motifs, il n'en est pas moins exercé par des hommes avilis, et flétris d'avance dans l'opinion publique, malgré les services qu'ils rendent journellement à la société.

Le nombre des étrangers est peut-être aussi grand à Lyon qu'à Marseille, mais il y sont d'une classe et d'un ordre différens; ils ne s'y trouvent point isolés, dépaysés, comme le sont nécessairement dans un port de mer tel que celui-ci, des capitaines de navires, des subrécargues, et cette foule d'hommes de mer, qui semblent être hors de leur élément dès qu'ils sont descendus de leurs navires. Aussi les Cafés de Lyon, sont-ils pour la plupart obscurs, mal tenus, et mal fournis; on peut en excepter à peine quelques-uns aux Terreaux, fréquentés par les négocians, qui y tiennent journellement la Bourse, car on sait qu'il n'en existe point à

Lyon ; et que le bâtiment du Change n'est ouvert qu'au temps des Paiemens, c'est-à-dire, pendant cinq à six jours à chaque trimestre. Les Cafés de Marseille, au contraire, présentent, au moins pour la plupart, tous les agrémens qu'on trouve dans ceux de la capitale; quelques-uns même sont décorés avec un assez grand luxe, et fort agréablement. Tel est le Café du Pavillon chinois, sur la Place aujourd'hui nommée Impériale, et qui a été successivement connue sous la dénomination de Place de la Tour, Place Necker, Place de la Liberté, selon les temps et les circonstances. C'est celui dont la décoration intérieure mérite d'occuper le premier rang dans cette Notice. Le Café Cazati, situé sur la même place, est, sans aucune espèce de comparaison, le plus fréquenté de la ville; et l'on doit convenir qu'il mérite cette affluence par la bonté, la supériorité même de tous les articles qu'il confectionne et qu'il fournit. Son chocolat, quoiqu'inférieur à celui de Florence (1),

---

(1) Nous ne savons pourquoi l'on vante tant le chocolat de Florence, et, en gé-

est le seul qu'un véritable amateur puisse prendre à Marseille; aussi en débite-t-il une prodigieuse quantité chaque jour. Ce Café, d'ailleurs, est une espèce de Bourse, où se rendent dès sept heures du matin les Courtiers, les Agens de change, les faiseurs d'affaires, cette foule enfin de proxénètes officieux, dont la race s'est tant accrue depuis la Révolution, et qui s'interposant sans cesse entre l'acheteur et le vendeur, souvent pour les tromper tous deux, contribuent à nous faire payer la plupart des

---

néral, tous ceux d'Italie, très-inférieurs selon nous aux chocolats fabriqués à Paris par les Duthu, les Meunier, les De Bauve, les Millerant, etc. : ceux-ci sont plus onctueux, bien plus agréables au goût que les chocolats ultramontains, qui sont, en général, trop brûlés, fort peu sucrés, et qui ne font point corps quand on les cuit. Sachons donc une fois priser nos denrées indigènes, et ne leur préférons pas ces compositions exotiques, qui n'ont souvent d'autre mérite que d'avoir été fabriquées à deux ou trois cents lieues de nous. Le bon chocolat d'Espagne est le seul qui nous paroisse soutenir dignement le parallèle avec celui des premières fabriques de Paris.

denrées et des marchandises le triple de leur valeur réelle. Cette préférence accordée, par les entremetteurs, au Café Cazati, n'a pas peu contribué à le mettre en vogue, et à lui donner la réputation dont il jouit.

Quelques autres Cafés, rue de Beauvau, sur le Cours, rue Saint-Ferréol, etc., ont aussi obtenu et conservé plus ou moins de vogue. Les derniers sont le rendez-vous principal des oisifs, des politiques, de ces Gobe-mouches enfin, dont M. de Saint-Méard, s'est déclaré le Général (1); qui se rendent au Café dès qu'ils se lèvent, y passent huit ou dix heures chaque jour, souvent sans y rien prendre, et qui n'ònt point d'autre occupation que celle de ré-

---

(1) *Voyez* ce que c'est que la Société des Gobe-Mouches de Paris, ainsi que M. Jourgniac de Saint-Méard, son illustre Général, Fondateur et Président (car il prend tous ces titres), page 190 de la quatrième Année de l'*Almanach des Gourmands*. Vous y apprendrez que M. de St-Méard gobe autre chose que des mouches, et qu'il présente en sa personne l'exemple d'un des plus vastes et des plus robustes appétits que renferme, en ce moment, la gourmande ville de Paris.

gler les destinées de l'Europe, en commentant les gazettes. Sur cet article, Marseille marche de pair avec les autres grandes villes, et l'on y trouve tout autant de Gobe-mouches qu'ailleurs.

Plusieurs Italiens ont établi à Marseille des Cafés, où ils ne vendent guère que des glaces; aussi plusieurs ferment-ils pendant l'hiver, quoique, selon nous, les glaces soient bonnes à prendre toute l'année. Le prix de ces glaces est rarement le même deux années de suite; et tandis qu'à Paris il est invariable (15 s. la tasse), il dépend ici du plus ou du moins d'intensité du froid qu'il a fait en hiver, et se règle sur ce que les glacières ont été plus ou moins remplies. Le prix de 1806 n'a point excédé 8 s. la tasse (il est souvent de 6 s.); mais il faut observer que ces gobelets sont beaucoup plus petits que ceux que l'on sert à Paris, et qu'une tasse de glace du Café de Foi ou du Café Zoppi (les plus copieuses, il est vrai, quoique les meilleures de la Capitale), en formeroit à peu près deux à Marseille.

On voit par ces détails que les Cafés de Marseille ne sont point indif-

férens, et que de toutes les villes de la province, c'est celle où l'on prend dans ces boutiques le meilleur chocolat, les meilleurs liqueurs fraîches, et les meilleures glaces. Quant au café, il y est délicieux, car c'est toujours du café du Levant, ou tout au moins de l'île de Bourbon, qu'on vous y sert, et même à un prix assez modique. En 1791, année de notre dernier voyage à Marseille, il n'y coûtoit que trois sous la grande tasse, avec du sucre et du lait de chèvre à discrétion. Nous faisons des vœux bien sincères pour que ce prix n'ait point changé.

Les Restaurateurs sont en assez grand nombre à Marseille, et ils y donnent, comme à Paris, à manger à la carte. Tous ne sont pas sans doute également bons cuisiniers, il s'en faut. La veuve Bodin, rue Vacon, passe pour le meilleur. On prétend que ses portions, quoique moins fortes qu'ailleurs, sont plus chères, mais peu importe, si elles sont meilleures. M. Sibilot a la réputation d'être un fort bon cuisinier, et c'est chez lui que les Gourmands vont de pré-

férence commander leurs repas fins et distingués ; mais il ne donne point à la carte, et n'est point par conséquent Restaurateur. M. Audibal, ancienne et respectable maison, très-renommé pour la pâtisserie, et qui passoit pour le Rouget de Marseille, a quitté cette ville au grand regret des amateurs ; il s'est, depuis quelques années, établi à Nîmes, où plus d'un Gourmand l'a suivi. C'est une véritable perte pour Marseille ; car un bon pâtissier est un homme rare en tout pays.

Les Confiseurs de Marseille ne sont pas très - renommés, et parmi les villes du Midi, Montpellier jouit à cet égard de la prééminence. Le meilleur est, sans contredit, M Dusouchet, autrefois officier de M. des Gallois de la Tour de Glenée, Intendant de Provence, Premier Président du Parlement d'Aix, homme d'esprit, bon magistrat, grand administrateur, et dont le nom sera long-temps cher et révéré dans cette province. M. Dusouchet, dont la boutique est à la Cannebière, fabrique avec une égale supériorité tous les produits de son

art, tandis que ses confrères se bornent à quelques-uns. Ses dragées, ses bonbons, ses sirops et ses confitures, sont également bien traités : c'est le Fidèle Berger de Marseille.

Les Marchands de Vin de Marseille ne jouissent d'aucune réputation, et l'on peut dire que cette ville ne renferme aucun débitant de vins étrangers, sur lequel on puisse compter. Nous n'en ferons donc ici aucune mention ; mais nous parlerons dans la suite des Chaix de Marseille, si florissans autrefois, et qui méritent d'occuper une place dans cet Ouvrage.

Ici se bornent les détails alimentaires que l'on nous a fait parvenir sur la ville de Marseille, et qui nous ont été transmis par M. de Fortia de Pilles, Adjoint du Maire, Homme de Lettres distingué par l'originalité de son esprit, la variété, la profondeur de ses connoissances, et auquel le Public doit plusieurs Ouvrages intéressans, piquans et agréables, que nous avons fait connoître dans la deuxième Année de cet Almanach, page 125 de la seconde édition.

DU SAVOIR-VIVRE.

Beaumarchais, cet écrivain ingénieux et piquant, l'un des meilleurs poëtes comiques de la fin du dix-huitième siècle, a bien dit quelque part, que le savoir-faire vaut mieux que le savoir; vérité que notre Révolution, commencée par des gens d'esprit au profit des ignorans, a surtout mise en évidence. Mais il ne dit rien du Savoir-Vivre, qui n'est pas moins précieux que le savoir-faire, surtout à table, et qui même en fait essentiellement partie.

On devine déjà que nous ne prenons pas ici cette locution dans son acception ordinaire, et que ce n'est pas comme synonyme de politesse et d'usage du monde que nous voulons en parler ici. Savoir-Vivre, dans le grand Dictionnaire de la Gourmandise, signifie savoir manger; et l'homme qui sait le mieux vivre, est celui qui, à l'exemple de l'immortel M. d'Aigrefeuille, sait tirer le meilleur parti possible d'un excellent dîner.

Est-ce donc, va s'écrier ici plus d'un

Lecteur innocent, est-ce donc une chose si difficile que de manger lorsque l'on est à table; et ne suffit-il pas pour cela de s'y asseoir avec un vaste et strident appétit ?

Non sans doute, Monsieur, cela ne suffit pas. Car la table est un pays qui a ses us et coutumes comme tous les autres, et le Code Gourmand renferme une foule de réglemens, qu'il faut observer si l'on ne veut point passer pour un Huron, et qui conduiroient un galant homme timide et fidèle observateur de ces lois, à mourir de faim devant un dîner à quatre services, si une connoissance approfondie du Savoir-Vivre ne venoit à propos lui ouvrir la bouche.

Il faut en convenir, nous autres bons Parisiens, nous sommes des novices dans ce grand art, tandis que la plupart des Provençaux, des Languedociens et surtout des Gascons y sont passés maîtres; et cela s'explique aisément. Le Parisien, circonspect, éminemment poli, et garrotté en quelque sorte dans les liens d'une civilité pudique et timide, est sur la réserve dans une foule de circonstances, dont un Gascon se tire avec

une merveilleuse adresse. C'est surtout à table, et dans tout ce qui a rapport à la Gourmandise, qu'on remarque en lui ce caractère de circonspection et de timidité. Le Gascon, au contraire (et sous ce nom l'on comprend à Paris tous les Français nés au-delà de la Loire), est pourvu d'une certaine dose de hardiesse, d'audace, et même d'effronterie, qui ne lui permet jamais de rester en arrière; et comme il sait ordinairement l'art de l'assaisonner avec de l'enjouement, de la gaîté, même de la bouffonnerie, il connoît aussi les moyens de se la faire pardonner.

Il faut convenir que cette industrie est souvent nécessaire à la table de beaucoup d'Amphitryons de la Nouvelle-France; car, soit orgueil, soit défaut d'éducation et d'usage du grand monde, ces Messieurs sont en général très-peu prévenans, et leurs femmes le sont encore moins. Tantôt ce sera l'épouse d'un Ministre qui, bien différente de l'excellente Madame de Beaumarchais (1), laissera passer

(1) Nous n'avons connu aucune maîtresse de maison qui, mieux que Madame

tout un dîner sans rien offrir à ses convives. Ici, l'on remportera tout entières des grosses pièces, même dès le premier service. Là, l'on vous servira du vin de Malaga dans des verres à liqueur, qui ne vous permettront seulement pas d'en humecter vos lèvres. Dans telle maison, l'on précipite le dîner pour accroître la desserte; dans telle autre, si l'on vous offre, c'est de manière à vous ôter l'envie, même la liberté d'accepter, etc. etc. C'est à ces sortes de tables qu'il est surtout bien nécessaire de connoître et de pratiquer ce grand art de Savoir-Vivre, qui fait l'objet de ce chapitre.

Cet art est d'autant plus ardu, qu'il marche sans cesse entre deux écueils, qu'il est assez difficile d'évi-

---

Caron de Beaumarchais (née Villers), sût faire les honneurs d'une table nombreuse et bien servie. Elle avoit poussé cet art à un tel degré, que dans un dîner de quatre heures et de vingt convives, chacun pouvoit croire qu'elle ne s'étoit occupée que de lui, tant elle savoit partager avec grâce et discernement ses attentions et ses prévenances. Nous ne cesserons de la proposer pour modèle aux Alcmènes du jour.

ter. Il faut se maintenir presque constamment entre la timidité puérile, défaut de la plupart des Parisiens, et l'effronterie vraiment cynique, partage d'un très-grand nombre de Gascons et de Provençaux. Car la première vous expose à mourir de faim, et la seconde, en révoltant l'Amphitryon, vous met dans le cas de ne plus être invité à l'avenir.

C'est donc à tenir un juste milieu entre ces deux excès, que doit s'appliquer tout homme qui cherche à bien vivre à table, et qui se trouve chez un Amphitryon peu digne de ce nom, car les véritables vont au devant des désirs de tous leurs convives, et chez eux il n'est besoin que d'avoir de l'appétit : malheureusement c'est le plus petit nombre.

Pour bien vivre dans la plupart de ces maisons-là, il faut savoir bien découper et bien servir. C'est une occasion toute naturelle de mettre la main au plat, et alors il faut être bien peu adroit, si l'on ne se réserve pas les meilleurs morceaux : il s'agit seulement, en découpant les grosses pièces, de soustraire ces morceaux aux regards, et de les escamoter avec une

telle dextérité, qu'en se servant le dernier, l'on se trouve le mieux partagé. La théorie est presqu'impuissante pour bien enseigner ce secret; mais avec un peu d'intelligence, d'adresse et d'habitude, on en vient facilement à bout. Demandez à M. d'A..........

Quant aux entrées et aux entremets, en servant de ceux qui sont devant vous, vous acquérez en quelque sorte le droit de demander de ceux qui sont placés au loin ; et pour peu que trois ou quatre personnes se placent et s'entendent bien à une table nombreuse, elles trouveront le moyen de manger de tout, quoique l'Amphitryon ne leur ait offert de rien.

Les demandes directes faites à l'Amphitryon, soit des grosses pièces dont il s'est réservé la distribution, soit des vins qu'il verse lui-même, sont en général indiscrètes, et sentent le Gascon et le parasite. Mais il est un art de les faire, qui non-seulement les légitime, mais qui les rend encore aimables : il ne s'agit que d'amener la conversation sur le vin ou le mets que l'on désire ; ou d'obliger par une louange fine, délicate et bien

dirigée, l'Amphitryon de vous en proposer lui-même. C'est ici qu'il faut appeler l'esprit au secours de l'appétit, et prouver qu'un Gourmand ne manque pas plus de l'un que de l'autre.

Les préceptes sont insuffisans dans une semblable matière, et une séance à table en apprendra plus que cinquante pages des mieux raisonnées. Il faut se contenter de poser en principes généraux : que toute l'attention d'un vrai Gourmand doit être, à table, concentrée sur ce qui la garnit, plutôt que disséminée sur ce qui l'entoure ; qu'il doit non-seulement éviter les distractions, mais au contraire mettre à profit celles des autres; qu'après avoir jeté son dévolu sur ce qui lui plaît le mieux à chaque service (lorsque l'abondance des mets est telle qu'il lui est physiquement impossible de faire *le tour* de la table, ce qui à la vérité est rare), il doit employer toute son adresse et son industrie à le faire arriver sur son assiette ou dans son verre; qu'habile à flatter l'Amphitryon, il doit savoir à propos stimuler sa vanité au profit des convives ; que, tel qu'un grand capitaine,

il doit faire tourner à son avantage les moindres circonstances ; qu'enfin, il doit éviter avec la même attention la timidité qui rend dupe, et le cynisme qui rend odieux. En pratiquant avec soin ces maximes, selon les temps, les lieux et les personnes, l'on pourra se flatter d'acquérir en peu de temps cette connoissance parfaite du Savoir-Vivre, si nécessaire pour bien remplir son rôle à table.

D'UN RÔTI SANS PAREIL.

Le Rôti dont nous allons donner la recette, ou pour mieux dire la description, n'est pas absolument nouveau ; cette méthode de renfermer les uns dans les autres des animaux terrestres, volatiles, ou aquatiques, étoit connue des Romains, même de nos ancêtres ; et l'on trouve, dans les *Etrennes de la Saint-Jean*, une très-jolie Historiette à ce sujet, sous le titre de *Galanterie d'un Boucher à sa maîtresse*. Nous la rapporterions, si d'une part elle étoit moins connue, et si de l'autre nous ne nous étions pas imposé la loi de n'insérer dans cet Ouvrage que des pièces

inédites. Cette Historiette forme un digne pendant au *Ballet des Dindons*, exécuté à Paris vers 1733, et dont on trouve la relation dans le même recueil ; relation si plaisante, si originale, qu'il est impossible, même en la relisant pour la vingtième fois, de ne pas rire aux éclats. En général, toute personne qui, pour sa propre satisfaction, pour le bien de sa santé, ou pour d'autres motifs, sera bien aise de donner souvent de l'exercice à ses muscles zygomatiques, fera bien de mettre sur la tablette la plus accessible de sa Bibliothèque, un exemplaire des *Etrennes de la Saint-Jean*, et un de la *Correspondance philosophique* de Caillot-Duval. Le premier de ces deux ouvrages, composé par le comte de Caylus, Marivaux, Cury, Duclos, etc., et cette foule de gens souverainement aimables, qui formoient la société intime de la célèbre M.lle Quinault, la cadette (1), est un

(1) Ancienne actrice de la Comédie Française (où elle avoit débuté en 1714), née en 1700 et décédée en 1783. L'Auteur de cet Almanach a passé, dans sa société, les plus belles années de son enfance et

répertoire de bouffonneries, de naïvetés, de bêtises pleines d'esprit, etc. échappées de la plume de ces Messieurs. Le second, qui sort de celle de M. de Fortia de Pilles, auteur du *Voyage de deux Français au Nord de l'Europe*, etc. est sans contredit le livre le plus original et le plus gai qui ait paru depuis trente ans (1).

Mais revenons au Rôti sans pareil.

---

de sa jeunesse. C'étoit une fille de beaucoup d'esprit, qui avoit une manière originale et piquante de dire les choses les plus triviales, et qui joignoit un excellent cœur à un très-grand usage du monde, et à toutes les qualités qui attachent, qui plaisent, amusent et intéressent. Sa société, composée de Gens de Lettres et d'hommes du monde de toutes les classes, étoit l'une des plus agréables de Paris. On l'avoit surnommée Mademoiselle Quinault du bout du banc, tant pour la distinguer de sa sœur aînée (qui avoit épousé le Duc de Nevers, sans avoir jamais voulu en porter le nom), que pour caractériser l'empressement avec lequel on sollicitoit la faveur d'être admis chez elle, dût-on n'être placé qu'au bout du banc.

(1) *Voyez* ce que nous en avons dit p. 125 de la seconde Année de l'*Almanach des Gourmands*, deuxième édition. Cette *Correspondance* forme un volume in-8°.;

Prenez une belle olive farcie aux câpres et aux anchois, marinée à l'huile vierge, et la mettez dans le corps d'un bec-figue, auquel on aura coupé la tête et les pattes;

Mettez ce bec-figue, ainsi troussé, dans un ortolan, gras et bien en chair;

Mettez cet ortolan, ainsi choisi, dans le corps d'une mauviette, à laquelle, outre l'amputation des pattes et de la tête, l'on aura retranché les os principaux, et que l'on aura entourée d'une barde de lard très-mince;

Mettez la mauviette ainsi farcie et parée dans le corps d'une grive, que vous aurez parée et troussée de même;

Mettez la grive dans le corps d'une caille bien grasse, bien juteuse, et qui soit de vigne, de préférence à une caille domestique;

Mettez cette caille non bardée, mais enveloppée d'une feuille de vigne, qui lui servira de titre de no-

---

elle est devenue assez rare. Il s'en trouve cependant encore quelques exemplaires chez Barilliot père, Libraire, rue du Cimetière Saint-André-des-Arcs, n°. 13.

blesse et de certificat d'origine, dans le corps d'un bon vanneau ;

Mettez le vanneau, bien troussé et revêtu d'une mince redingotte de lard, dans le corps d'un beau pluvier doré ;

Mettez ledit pluvier, bien bardé, dans le corps d'un beau perdreau, rouge si vous pouvez ;

Mettez ce perdreau dans le corps d'une jeune bécasse, tendre comme M.lle Volnais, succulente, et bien mortifiée ;

Mettez cette bécasse, après l'avoir entourée de croûtes de pain coupées bien minces, dans le corps d'une sarcelle ;

Mettez la sarcelle, bardée avec soin et bien parée, dans le corps d'un pintadeau ;

Mettez le pintadeau, bien bardé aussi, dans le corps d'un canard, jeune, et choisi parmi les sauvages, de préférence aux canards domestiques ;

Mettez le canard dans le corps d'une jeune poularde, blanche comme M.me Belmont, bien en chair comme M.lle De Vienne, grasse comme M.lle L. Contat, mais de moyenne grosseur ;

Mettez cette poularde dans le corps d'un beau faisan, jeune, bien choisi, mais surtout convenablement mortifié, car les Gourmands ne les aiment qu'ainsi;

Mettez ce faisan dans le corps d'une jeune oie sauvage, grasse, et bien attendrie;

Mettez cette jeune et belle oie dans le corps d'une très-belle poule d'Inde, blanche et grasse comme M.[lle] Arsène.

Enfin, renfermez votre poule d'Inde dans le corps d'une belle outarde, et si elle ne le remplit pas exactement, bouchez les vides avec de bons marrons du Luc, de la chair à saucisses, ou une bonne farce savante.

Votre Rôti, ainsi disposé, mettez-le dans un pot d'une capacité convenable, avec oignons piqués de clous, carottes, petits dés de jambon, céleri, bouquet garni, mignonnette, force bardes de lard bien assaisonné, poivre, sel, épices fines, coriandre, et une ou deux gousses d'ail.

Scellez ce pot hermétiquement en le lutant avec de la pâte, ou tout autre lut approprié. Mettez-le ensuite pendant vingt-quatre heures

sur un feu doux, et disposé de manière que la chaleur le pénètre également et peu à peu. Nous pensons qu'un four chauffé modérément, et entretenu au même degré, lui conviendroit mieux encore que l'âtre.

Au moment de servir, délutez, dressez votre Rôti sur un plat chaud, après l'avoir dégraissé s'il en est besoin, et mettez sur table. Il est facile d'imaginer que les sucs de tant de différens volatiles, mêlés par cette douce cuisson, et leurs principes divers identifiés les uns aux autres, par suite de cet intime rapprochement, donnent à ce Rôti sans pareil un goût merveilleux : vous avez en lui la quintessence des plaines, des forêts, des marais, et de la meilleure basse-cour.

Au reste, l'industrie d'un cuisinier habile, varie ce Rôti selon les saisons, les lieux, et la dépense que l'on veut faire. Il s'agit seulement de suivre les principes énoncés dans cette recette, c'est-à-dire, de renfermer tous ces animaux les uns dans les autres, en commençant par le plus petit, et s'élevant ainsi par degrés du bec-figue jusqu'à l'outarde.

21.

EXTRAIT

DE LA

CORRESPONDANCE GOURMANDE

DE L'ANNÉE 1806.

Si nous voulions imprimer toutes les Lettres que l'*Almanach des Gourmands* nous procure, nous pourrions chaque année en former un volume. Mais nous ne pouvons nous dissimulér que le plus grand nombre de ces Lettres paroîtroit fort peu piquant au Public. Tantôt on nous adresse des Anecdotes usées, qui traînent dans tous les *Ana*, dans tous les recueils, et qu'on croit pouvoir nous faire adopter en en assaisonnant l'envoi par des complimens. Tantôt ce sont des Recettes impraticables, ou très-vulgaires, qu'on accompagne de fades adulations, dans l'espoir qu'elles leur serviront d'assaisonnement et de passe - port. Celui-ci nous adresse la relation satirique de la Pompe funèbre d'un Am-

phitryon célèbre, qui se porte à merveille, et pour la conservation duquel tous les Gourmands font des vœux d'autant plus sincères qu'ils sont intéressés ; et il regarde sans doute comme un chef-d'œuvre de bonne plaisanterie, cette pièce qui manque également de sel, de gaîté, de goût et d'esprit. Ceux-là nous accablent de Vers; tantôt ce sont des louanges hyperboliques, adressées, en mauvaises rimes, à un traiteur obscur ; tantôt des Contes prétendus gourmands, qui ne sont qu'irréligieux. Celui ci nous adresse des Bouquets, des Epîtres, des Stances, véritables vers de société, et qu'il faut ranger dans la classe des Dîners d'ami, des Comédies bourgeoises, et des Concerts d'amateurs. Cet autre, une Ode gourmande, composée sur les mêmes rimes, souvent sur les mêmes mots, que la trop fameuse ode, qui ferma au joyeux Piron les portes de l'Académie française, etc. On sent bien que nous ne pouvons adopter aucun de ces envois. Le dernier peut-être auroit pu passer en faveur de son originalité, et de la difficulté vaincue, si les souvenirs trop libres qu'il rappelle à

chaque instant ne nous avoient fait un devoir de l'écarter d'un Livre qui se trouve chaque année entre les mains de toutes sortes de personnes.

On voit, par ce détail, que si nous étions moins jaloux de plaire au Public, et que si nous écoutions la voix de la paresse plutôt que celle du devoir, il nous seroit facile de composer chaque année les deux tiers de notre Almanach avec la seule Correspondance qu'il nous attire.

Cependant, parmi ce grand nombre de Lettres puériles, insignifiantes, oiseuses et de mauvais ton, comme de mauvais goût, il s'en trouve quelques-unes écrites par des hommes d'esprit et jaloux des progrès de l'art; qui renferment des préceptes, des réflexions, des observations et des recettes vraiment utiles; enfin, dont le style annonce des plumes exercées, et décèle des esprits aimables et cultivés: d'autres, dont la naïve originalité est vraiment faite pour amuser un instant nos Lecteurs, etc. Nous avons soin de les mettre à part à mesure que nous les recevons, et c'est dans cette

liasse que nous puiserons quelques fragmens épistolaires qui ne nous ont pas paru indignes de figurer dans cette cinquième Année de notre Almanach.

Nous commençons par acquitter la promesse que nous avons faite à nos Lecteurs à la fin de notre précédent Volume (1), de leur mettre sous les yeux quelques fragmens de la Correspondance de M. H....., que le défaut d'espace ne nous a pas permis d'insérer dans notre quatrième Année.

EXTRAIT *d'une* LETTRE, *datée du mois de Mars* 1806, *et signée H....r.*

Qui a bu boira, dit-on, et qui a été Gourmand le sera (s'il le peut). Dans notre fragile existence quelques goûts s'usent avec le temps, d'autres se prolongent jusqu'au tombeau. Mademoiselle Ninon de l'Enclos nous a dit, et surtout prouvé, que le cœur ne vieillit point. Il en est à

---

(1) *Voyez* page 303 de la quatrième Année de l'*Almanach des Gourmands.*

peu près de même (1) du sens du goût. Est-ce un bonheur? Oui, sans doute, pour qui se porte bien, puisque le pauvre boit son vin de Surêne avec autant de plaisir que le riche boit le Pomard, le Volnay, le Tokay, etc. Mais pour ceux dont l'estomac et les nerfs sont débiles, que de regrets de ne pouvoir tâter de quantité de choses si délicieuses au goût, et si funestes par leurs effets!

Parvenu, avec toute la patience que chacun y apporte, à toucher de près mes quatorze lustres, je n'ai pu résister au plaisir d'avoir votre *Almanach des Gourmands* aussitôt qu'il a été annoncé. Cela seul, au dire des casuistes, seroit matière à confession, si l'on n'étoit parvenu à

---

(1) Nous serons plus hardis que notre Correspondant, et nous oserons dire que le palais, qui, comme l'on sait, est le principal organe du goût, vieillit chez presque tous les hommes beaucoup moins vîte que le cœur. Il est bien rare de trouver des gens véritablement amoureux au-delà de soixante ans; si le sexe a conservé pour eux alors quelques attraits, il parle à leurs sens bien plus qu'à leur cœur; tandis que le douzième lustre est vraiment le bel âge pour la Gourmandise.

fortifier les consciences sur certaines peccadilles. Que ne peut-on de même se refaire un estomac à neuf !

J'ai vu avec plaisir cette utile description, mois par mois, de ce dont un Glouton riche peut assouvir sa voracité; ainsi que le Voyage fort instructif que vous faites faire dans notre grande cité. Ça été pour moi un coup de lumière, dont je tâcherai de faire bon usage; ainsi, Monsieur, recevez-en mes actions de grâces personnelles, au moins comme amateur.

Depuis long-temps je désirois qu'il existât une Géographie nutritive et même indicative des objets d'une utilité habituelle, tels qu'ustensiles, meubles, étoffes, enfin tout ce qu'il seroit bon de prendre à la source. Votre petit Ouvrage, Monsieur, devient une ouverture pour cet objet qui, plaisanterie à part, seroit très-utile. Dans mon jeune âge, je mangeois chez un vieux parent des hures de sanglier, des saumonneaux en boîtes, des groseilles confites sans pepins, des cuisses d'oies dans des boîtes, et autres bonnes choses, sans que je me doutasse de quel pays tout

céla venoit (1). Trop long-temps ensuite il m'a fallu me voir brouillé avec la bonne-chère, par conséquent j'ai pu et dû négliger ces recherches géographi-nutritives, qui me semblent assez bonnes à savoir.

Vous voyez donc, Monsieur, que votre Ouvrage, commencé par le centre d'une grande circonférence, demande nécessairement que vous en parcouriez tous les rayons, ou plutôt tous les cercles concentriques, espacés tout au plus par zones de dix lieues en dix lieues; ou mieux seroit, sans doute, de parcourir tout le territoire français par ordre de Départemens, sauf à joindre des tables alphabétiques selon le be-

---

(1) Nous ne doutons pas qu'en acquérant un peu plus d'âge et d'expérience, notre Correspondant n'ait appris que les hures venoient de Troyes, les saumonneaux de Strasbourg, les groseilles de Bar-le-Duc, et les cuisses d'oie de Toulouse ou d'Agen. Maintenant que le commerce alimentaire a fait de grands progrès, ces comestibles sont devenus très-communs a Paris, et se trouvent en abondance, en première qualité et à des prix raisonnables, à l'Hôtel des Américains, chez M. Corcellet, Madame Chevet, etc. etc.

soin,

soin, en sorte que d'une espèce de badinage, il paroît qu'on peut faire un petit ouvrage (de patience à la vérité) qui auroit bien son utilité, et qui intéresseroit autant les Provinciaux que les Parisiens.

Mais un autre ouvrage en ce genre, dont depuis long-temps j'ai conçu le plan et reconnu l'utilité, ce seroit un Traité de Cuisine de Santé, ou si l'on veut le Médecin-Cuisinier. Quand on est un peu cacochyme, on sait bien qu'il faut s'en tenir aux viandes bouillies ou rôties, etc. Mais cela me semble un peu austère pour un vieux pécheur. Je voudrois donc qu'on indiquât le moyen de préparer tout ce dont les gens âgés ou de santé foible peuvent faire usage; de plus, il seroit aussi très-charitable de penser à ceux qui, par la privation de leurs dents, ne peuvent plus triturer leurs alimens, en observant que les hachis, les bouillies, les purées, etc. sont souvent d'une difficile digestion, du moins c'est ce que j'éprouve depuis long-temps, etc.

Fragmens *d'une* seconde Lettre *du* même, *datée du mois d'Avril* 1806.

.... Jusqu'ici si je ne me trompe, je crois que vous n'avez fait arrêter vos Gourmands voyageurs chez aucun Boulanger, et dans le fait leur travail ne figure guère avec les friandises. Mais en disant quelque chose d'eux, ce seroit pour marquer le regret de la négligence qu'ils apportent dans la confection de leurs petits *Pains*, dits *à café*, qui autrefois étoient si bons, et qui actuellement ne sont faits que de la même pâte des pains de deux livres (1).

Cette observation, présentée en

---

(1) La remarque de notre Correspondant est parfaitement juste, et tous nos Lecteurs peuvent en vérifier par eux-mêmes chaque matin la vérité. Il n'est que trop notoire que ces petits pains à café, si délicieux autrefois, et pour lesquels plus d'un provincial, et même plus d'un étranger, ont fait le voyage de Paris, ne renferment plus de lait ni de levûre, n'ont ni goût ni saveur, et ne valent pas même les pains longs de deux livres, quoiqu'ils soient fabriqués avec la même pâte.

passant et gaîment (1) dans votre cinquième Année, pourroit stimuler l'amour-propre, ou peut-être la cupidité de quelques-uns de nos mitrons, et les engager à soumettre leurs essais à votre Jury dégustateur. Mais ce qui intéresse encore plus le Public, surtout la classe infortunée, et qui peut, je crois, être glissé dans votre Almanach, le voici :

On a établi quelques pains d'une livre, demi-livre et au-dessous ; étant considérés comme *pains de luxe*, on ne pouvoit obliger les boulangers à leur donner le poids qu'ils annoncent et qu'ils font payer. Il résulte de-là qu'assez ordinairement tous ces pains sont de plus du quart au-dessous du poids pour lequel on les livre (2). Cette lésion

---

(1) Il nous seroit impossible de plaisanter sur un sujet aussi grave ; et nous sommes beaucoup plus tentés de pleurer que de rire, en voyant l'art de la boulangerie, que Paris se glorifioit autrefois d'avoir porté à son apogée, tellement dégénéré, que l'on mange aujourd'hui dans quelques villes de province, de meilleur pain que dans la Capitale.

(2) Cette assertion est peut-être un peu exagérée ; mais nous avons vérifié plus

est aussi par trop constamment manifeste.

Cependant une femme pauvre, en couche, un convalescent, de vieilles gens seuls et de foible santé à qui un pain mollet d'une demi-livre peut suffire, n'en achètent souvent pas d'autres. Est-il donc juste que le riche boulanger s'autorise de la tolérance qui lui laisse la liberté du prix pour ne pas donner le poids à du pain qu'il fait payer à raison de cinq à six sous la livre? Considérons qu'il y a bien des gens à qui un sou de perte chaque jour occasionne un préjudice réel (1).

---

d'une fois qu'il manquoit jusqu'à neuf onces sur les pains longs de quatre livres, achetés chez les boulangers de la porte Saint-Honoré; nous en avons même fait la remarque dans les premières Années de cet Ouvrage, et aucun n'a réclamé.

(1) Nous ajouterons que ce ne sont pas seulement les convalescens et les riches qui consomment ces Pains longs, appelés Pains mollets par abus, puisqu'ils sont pétris de la même pâte que les autres; ils n'en diffèrent que par la forme, et c'est ce qui autorise à les vendre plus cher, parce qu'ils occupent plus de place dans le four. Comme ces Pains renferment moins de mie que les autres, on en con-

Sur cela j'établis une comparaison à faire aux boulangers, et qui devra leur paroître juste.

On ne peut disconvenir que l'argenterie est une chose de luxe, et cependant si un boulanger veut en acheter quelques pièces, très-sûrement il sera bien attentif à la pesée, et il ne feroit pas grâce d'un demi-gros à l'orfévre, si celui-ci vouloit le lui compter de plus. Or, si l'orfévre n'est pas autorisé à vendre à faux poids, pourquoi le boulanger le seroit-il ? Il en seroit de même des marchands de draps, de soieries, de dentelles, etc.

Pour en revenir aux petits pains à café, je crois que ce qui leur donnoit autrefois si bon goût, c'est que les boulangers y employoient de la levûre de bière, ce même levain dont on se sert dans la pâte à brioche. Pourquoi n'en useroient-ils pas de même aujourd'hui ? Faut-il que la cupidité leur ait fait perdre une coutume dont les friands se trouvoient si bien ? Hélas ! que sont devenus ces

---

somme moins; ce qui les fait souvent préférer par les ménages peu fortunés.

excellens petits pains du pont Saint-Michel, si renommés dans ma jeunesse, et qu'on y venoit acheter de tous les coins de Paris !

FRAGMENS *d'une* TROISIÈME LETTRE *du* MÊME, *écrite de Paris en Mai* 1806.

...... Permettez-moi, Monsieur, de vous offrir quelques observations que l'on peut, je crois, lancer au profit des Marchands de vin, dont il me semble que vous avez en général assez peu parlé. Comme leur denrée joue un grand rôle dans la Gourmandise, il me paroît important d'appeler sur eux l'attention publique, et je crois qu'il seroit de leur intérêt de chercher à se faire une meilleure réputation. On ne peut se dissimuler que la leur ne flaire pas comme baume, surtout à Paris, où presque tous les détaillans sophistiquent et frelatent leurs vins. Aussi, soit par prévention, soit par une juste méfiance, soit par tout autre motif, aucun particulier un peu aisé ne se fournit de vin chez eux. Si l'on pouvoit compter davantage sur leur délicatesse et sur leur probité,

je suis sûr qu'il en seroit autrement. Beaucoup de personnes, et moi tout le premier, préféreroient de prendre leur vin chez les détaillans, afin de s'éviter le petit tracas de soins que demandent les vins en pièce. Il faut les remplir fréquemment, veiller à la conservation des cerceaux et les renouveler sans cesse, choisir un temps convenable pour les tirer, se procurer des bouteilles, veiller à leur rincement exact, dont souvent dépend la bonté du vin, choisir des bouchons veloutés, non piqués, etc., etc.; ce qui est vraiment un tourment pour un homme occupé d'autres objets, ou qui n'a pas un sommelier chargé de tous ces ennuyeux détails. Ces marchands manquent donc cette occasion de faire quelques légitimes bénéfices, et il est fâcheux de penser qu'ils lui préfèrent le débit qu'ils font dans leurs cabarets, où de malheureux ouvriers, en se gorgeant chaque jour de vin, trop souvent édulcoré avec de la litarge, s'acheminent tout doucement à la mort (1). Trop heu-

(1) Il faut être juste, la Police a les yeux ouverts sur les fraudes des marchands de

reux lorsqu'on ne leur donne que du vin de mauvaise qualité !

Dans la longue Promenade que vous faites faire à vos Amateurs, ne pourroit-on pas supposer qu'il se rencontre quelqu'objet de curiosité publique, et faire naître une scène dont les résultats seroient vraiment utiles? On pourroit y rencontrer une foule de peuple occupée à considérer une députation allant offrir un hommage civique à un boulanger, parce

---

vin, et elle y remédie autant qu'il est en elle. D'après l'avis de chimistes et de médecins éclairés, l'ancien Gouvernement les avoit obligés de faire disparoître les lames de plomb qui garnissoient leurs comptoirs, et qui, dissoutes par l'acide du vin qui y séjourne, formoient un véritable poison ; et cette prohibition a été rigoureusement maintenue. L'on visite de temps en temps leurs caves, et l'on défonce les tonneaux qui renferment des vins gâtés ou falsifiés, etc. Mais la surveillance ne devroit-elle pas être encore plus rigoureuse et plus active, sur un objet qui intéresse aussi essentiellement la salubrité publique? et ne devroit-il pas être sévèrement défendu à ces marchands d'introduire, dans leurs vins, d'autres substances que le vin même? c'est le seul mélange qu'on doive tolérer, parce que c'est le seul qui soit sans conséquence pour la santé, etc. etc.

qu'il a été reconnu que tous ses pains avoient le poids légal ; à un marchand de vin, parce que jamais il ne dénaturoit sa denrée (1), etc. etc. : c'est une idée que j'offre à votre méditation, en attendant que je puisse vous soumettre des observations nouvelles. J'ai l'honneur d'être, etc.

Signé, H....T.

EXTRAIT *d'une* LETTRE *écrite par un* PRINCE ALLEMAND, *résidant à Fribourg en Brisgaw.*

Fribourg, le 28 mai 1806.

MONSIEUR,

Je suis possesseur de quatre Années de votre intéressant Almanach des Gourmands ; et comme vous avez

---

(1) Cette idée est très-bonne, sans doute ; mais notre Almanach n'est point un roman, et tout ce qu'il renferme est rigoureusement vrai. Si jamais nous rencontrons sur notre chemin un semblable cortége, nous nous ferons un devoir d'en consigner la relation dans notre plus prochaine Année ; mais nous ne prendrons jamais sur nous de supposer comme véritables, des faits qui n'auroient pris leur source que dans l'An 2440 de M. Mercier, ou dans l'imagination de tel autre philanthrope aimable.

bien voulu y donner votre adresse, et permettre de vous écrire, je me flatte que vous ne prendrez pas en mauvaise part cette Lettre, qui, j'espère, vous parviendra *franche de port.*

J'ai été à Paris, il y a long-temps de cela; c'étoit du temps de Louis XV, l'année 1764 à peu près. J'ai éprouvé, par expérience, que c'est bien avec raison que vous faites l'éloge de la bonne-chère de Paris; quoiqu'alors ma jeunesse me rendoit moins attentif à cela. A présent, je me suis établi depuis quelque temps en cette ville, où je vis en particulier avec un petit ménage d'environ, avec moi, six ou sept personnes, dont trois sont des domestiques, et dont deux sont de petits enfans. Mon ménage est donc fort petit, et comme je n'ai d'autre revenu qu'une pension modique, il m'importe de vivre en épargne, ou du moins de peu dépenser pour ma cuisine.

Les vivres sont ici à bon marché, et pour ne pas être embarrassé avec des comptes de cuisine, j'ai fait un accord avec ma cuisinière, et je lui donne par semaine 20 florins, qui

ſont à peu près 44 francs. Elle me donne, pour cela, du café le matin et l'après-midi, et cinq plats à dîner, et cinq plats à souper y compris le potage. Je me contente de mets qui ne sont pas chers ; je mange peu de viandes rares et chères, et poissons chèrs ; mais je désire que ce que je mange soit bien apprêté, salutaire, et non pas insipide ; pas trop gras ; mais tendre et succulent ou piquant ; enfin, comme le font les bons cuisiniers français. Par exemple, une bonne farce fine, bonnes pâtisseries, bons ragoûts, bonnes sauces ; enfin, que cela soit bien apprêté, et pourtant ni rare, ni cher ; car un mauvais cuisinier fait souvent la même dépense qu'un bon, en fournissant des mets détestables.

J'ai pris la liberté de vous faire ces détails, pour vous mettre au fait de mon petit ménage, pour que vous compreniez d'autant mieux le but de cette Lettre et la prière que j'ai à vous faire.

Je désire d'avoir une cuisinière ou un cuisinier, probe, sain, habile, ou du moins sachant bien apprêter les mets, faire de la bonne farce, sauces

et autres choses, avec cela économe et qui se contente d'un modique entretien. Il s'entend que cette personne soit sans famille, jeune ou vieux, c'est égal. Une cuisinière est je crois moins chère qu'un cuisinier. Je prends donc la liberté de vous prier, Monsieur, de me faire savoir si vous connoissez un tel personnage, qui veuille venir ici, et qui ait les qualités requises; combien il exige pour ses gages, et s'il croit pouvoir me nourrir avec mes gens à peu près pour le prix sus-mentionné; car mes domestiques se contentent de peu de chose, pourvu qu'ils ayent de quoi se rassasier, et moi je me contente de petites portions.

La livre de viande coûte ici environ six sous; le beurre environ seize sous; les œufs, à présent, environ deux pour un sou; la livre de sucre environ trente sous. Les légumes sont à bon marché; les asperges, qui sont les plus chers, coûtent la livre peut-être vingt sous. Je fais aussi cultiver des légumes qui ne coûtent à ma cuisinière, rien que la semence et la culture. Je paie le champ et le fumier.

Je désire aussi savoir combien

coûtera son voyage de Paris à Strasbourg, et de là 18 lieues jusqu'ici; et quoique je pense qu'il y a peu de cuisiniers ou cuisinières qui veuillent troquer le séjour de Paris contre celui de Fribourg, il se peut cependant que, par vos connoissances dans la partie nutritive de Paris, vous trouviez un pareil sujet, dont les circonstances lui feroient avec plaisir accepter une telle proposition.

Ce n'est pas sans crainte de vous importuner que je prends la liberté de vous écrire cette Lettre..... Si votre loisir ne vous permet pas de m'accorder ma prière, ayez du moins la bonté de me donner l'adresse d'un bon Commissionnaire qui, pour une redevance, se charge de commissions, dont il y en a je crois à Paris; quoique la confiance que j'ai prise en vous, en faisant connoissance avec vous par votre Livre, me fait préférer de beaucoup que ce soit vous qui voulussiez vous en charger. Je vous prie d'excuser la liberté que je prends, et d'agréer les sentimens de considération avec lesquels J'ai l'honneur d'être, etc.

Signé, Le Prince de W...

L'Auteur, jaloux de répondre à la confiance d'un Prince, qui paroissoit connoisseur en bonne-chère, et qui, quoique peu riche, vouloit sacrifier une partie de son modique revenu, pour renouveler connoissance avec la Cuisine française, qui sembloit avoir laissé chez lui de profonds souvenirs, a saisi avec empressement cette occasion de propager chez l'étranger la gloire de nos artistes : en conséquence, il quitta tout pour remplir une commission aussi honorable, et servir S. A. selon ses désirs.

La chose n'étoit pas très-facile, car ce Prince vouloit, comme beaucoup d'autres, faire bonne-chère avec peu d'argent, ce qui n'est aisé dans aucun pays, et ce qu'on peut regarder partout comme la pierre philosophale de la cuisine. Il s'agissoit de lui trouver non-seulement un excellent cuisinier, mais un cuisinier probe, actif, docile, surtout économe ; vertu qui n'est pas ordinairement le partage des grands artistes en bonne-chère. Cependant, après bien des recherches, il trouva un sujet qui paroissoit devoir remplir

toutes les conditions exigées ; et après avoir débattu avec lui le prix de ses gages, de son voyage, etc., il s'empressa d'en donner avis au Prince, qui fit passer des fonds. Le cuisinier se mit aussitôt en route, et arriva à Fribourg dans les premiers jours du mois d'août.

D'après tous les soins que nous avions apportés à ce choix, nous avions lieu d'espérer qu'il seroit approuvé. Nous avions trouvé un jeune homme de 22 ans, d'une jolie figure, bien élevé, se présentant bien, et capable par sa tournure de faire honneur à la cuisine d'un Electeur. Il avoit travaillé chez Madame Tallien, qui passe pour avoir une très-bonne table, et sortoit en dernier lieu de chez M. Gay, Receveur-général du Département de la Roër, Gourmand célèbre, qui non-seulement nous en avoit personnellement répondu, mais qui paroissoit vivement le regretter. Il avoit fait son apprentissage chez de fameux restaurateurs, et il avoit appris la pâtisserie chez M. Thomas, élève distingué de la maison Rouget. La réunion de tant d'avantages ne nous permettoit pas de douter que

le Prince de W... ne fût extrêmement satisfait d'un tel sujet, dont nous avions même quelque scrupule de priver la Capitale.

Que l'on juge de notre étonnement en recevant le 16 août la Lettre suivante.

EXTRAIT *d'une* SECONDE LETTRE *du* MÊME.

A Fribourg, ce 11 août 1806.

MONSIEUR,

J'ai reçu votre Lettre que m'a apportée le cuisinier, et celle du 28 juillet. Je suis fort reconnoissant pour vos bonnes intentions et pour la bonté que vous avez eue de m'envoyer un bon cuisinier d'après la mode du jour. C'est cependant à regret que je suis forcé de vous écrire qu'il ne me convient nullement. J'ignorois que la manière de faire la cuisine avoit totalement changé depuis la Révolution, comme je vois par ce cuisinier. Autrefois on avoit beaucoup de petits plats tendres, succulens, farces, différentes petites pâtisseries, ragoûts tendres avec de bonnes sauces; tant de plats déli-

cieux ! tant de choses que je ne pouvois pas nommer, ne sachant quelquefois pas ce que je mangeois ! J'ai dîné deux fois chez les Princes français émigrés, à Coblentz et près de là ; leur table étoit délicieuse. Quantité de mets tendres, fortifians, nourrissans, salutaires. Une Dame à côté de moi fit l'éloge d'un plat de petites boules rondes, un peu plus grosses qu'un gros pois, elles étoient brunes en dehors, blanches en dedans, c'étoit bien bon ! La table de l'Electeur de Trèves étoit bien aussi bonne ; J'y ai fort souvent mangé, et si copieusement qu'une assiette suivoit l'autre ; de manière qu'étant à côté de la sœur de l'Electeur, j'avois quasi honte de tant manger. Mais j'ai trouvé ces plats fort salutaires ; je m'en suis fort bien trouvé. J'espérois d'avoir, par votre entremise, un cuisinier qui me feroit la même bonne-chère ; mais jugez de ma surprise, si je vous fais le récit suivant.

Après longue attente, on m'annonce le Cuisinier. Je vois un grand Monsieur entrer dans ma chambre le chapeau sur la tête, que cependant il ôta

d'abord. Vous ne m'aviez demandé que 150 l. pour son voyage jusqu'ici, je vous les avois envoyées, je croyois en être quitte pour cela; point du tout; il ne tarda pas à me faire différentes prétentions; il demanda six semaines de gages (1), et un petit écu par jour pendant ces six semaines pour sa nourriture. Je fis des objections, mais ne voulant pas me brouiller avec lui dès le commencement, je finis par lui payer les 255 livres qu'il me demandoit. Nous voilà donc au commencement. Changement dans la cuisine, et ustensiles pour plus de 100 livres (2); je le chargeai

(1) Les fonds envoyés par le Prince avoient été retardés pendant plus d'un mois dans les bureaux de la Messagerie. Pendant ce temps, le cuisinier arrêté, et s'attendant à tout moment à partir, refusa d'autres places et mangeoit son argent à Paris. C'est ce qui autorisa la demande qu'il fit au Prince de six semaines de gages et de nourriture pour ce délai. Ses prétentions n'étoient ni déraisonnables, ni exorbitantes.

(2) Les personnes sensées trouveront assurément que cette somme n'est point excessive, lorsqu'il s'agit d'organiser à la française une cuisine allemande.

d'avancer l'argent pour les denrées. Il fit la cuisine pendant cinq jours; j'en joins ici un petit détail. Mais, quelle cuisine! Je vous avois écrit que je ne pouvois manger les viandes dures, ni les choses trop grasses; que m'a-t il servi? de grosses pièces de viande horriblement dures, des sauces grasses, mauvaises. (J'attribue même à une sauce fort grasse et fort aigre une diarrhée, avec un peu de mal au cœur et de tranchées que j'ai eus après cette sauce pendant quelques jours.) Il m'a servi des plats fort ordinaires; grosses viandes avec purée ou mauvaise sauce; légumes, choux-fleurs gras, épinards, salade de bouilli, si grasse qu'elle étoit bonne à manger en tartines au lieu de beurre: enfin, c'étoit une chère à ruiner ma santé et ma bourse, et en même temps à souffrir de la faim. Sa dépense étoit considérable. Ma cuisinière lui a donné, à ce qu'elle dit, quatre livres de beurre, de la farine, le pain et le lait pour le ménage et autres choses; malgré cela, après avoir fait cinq jours la cuisine, il m'a demandé trois louis pour les denrées, et huit francs pour glace, etc.

Quelle dépense pour cinq jours pour mon petit ménage qui me coûtoit, à son arrivée, vingt florins pour sept jours! (J'observe cependant qu'il m'a dit en partant qu'il avoit laissé quatre livres de beurre, pour trois jours de viande, et cinquante œufs...)

Comme je dis au cuisinier que sa manière de faire la cuisine ne me convenoit pas, il me témoigna vouloir s'en retourner; je lui payai ce qu'il me demanda pour gages, déboursés et retour, cent trente-neuf florins, ou douze louis et sept florins, et il est parti hier avec la diligence ou le charriot de poste. J'ai encore à me plaindre de lui de ce qu'il n'a pas voulu seulement, à ce que mes gens m'ont dit, enseigner à ma cuisinière à faire une sauce blanche de fricassée (1), ce que j'avois si

(1) Assurément il a eu tort; et il étoit assez généreusement payé pour donner au Prince cette marque de respect et de gratitude. Mais une sauce blanche ne s'apprend pas dans un instant; on peut même dire qu'elles sont l'écueil de plus d'un grand cuisinier, et que sur ce point la

fort désiré et demandé. Je lui ai souvent recommandé de me faire de la farce, il n'en a point fait; j'ai demandé de la pâtisserie, il n'en a point fait (1): ni farce ni pâtisserie! et j'aime tant une bonne farce fine, pas trop grasse, comme j'en ai mangé il y a quatre ans à Marseille, d'un restaurateur.

Me voilà donc privé de 700 ou 800 livres environ, par la fantaisie que j'ai eue d'essayer d'un bon cuisinier de Paris, ne sachant pas que la moindre cuisinière de Lyon peut donner des leçons à la plupart des grands artistes de la capitale, dont les sauces blanches ne sont que de la colle au beurre. A Lyon, l'on n'y met presque point de farine, mais plusieurs jaunes d'œufs : on fait tout le contraire à Paris; ce qui explique la différence.

(1) Nous avons peine à concevoir ce refus de la part du cuisinier; car très-certainement il sait bien faire la pâtisserie, et il est impossible qu'il ignore la manière de confectionner les farces. Il faut qu'il y ait eu ici du mal entendu, ou que, peut-être, il n'ait point trouvé, dans la cuisine du Prince, de four et de tour à pâte disposés convenablement. Il falloit lui laisser le temps d'établir, pour cet objet, un travail à la française, et dès-lors il auroit été sans excuse.

cuisine de Paris est totalement changée, et est devenue grossière, grasse, mauvaise et mal saine (1), de bonne, tendre, délicate, delicieuse qu'elle étoit jadis. Cette expérience m'a coûté cher. . . . .

Après tous ces détails, j'espère que vous êtes convaincu que je n'avois pas tort de renvoyer ce cuisinier; vous auriez mieux fait, je crois, de m'envoyer un vieux cuisinier, qui sût faire la cuisine comme on la faisoit autrefois; car cette manière d'aujourd'hui n'est pas mon

---

(1) Les reproches que le Prince fait ici à la Cuisine française moderne, nous rappellent le jugement qu'un voyageur anglais portoit de toutes les femmes de Blois, d'après l'inspection de sa seule hôtesse, qu'encore il n'avoit vue qu'à la lumière. De ce que le cuisinier envoyé n'a pu saisir, en cinq jours, le goût du Prince, il ne s'ensuit pas qu'il soit inhabile, et il s'ensuit encore moins que la cuisine de Paris mérite les imputations qu'on lui fait ici. Assurément l'on ne nous accusera pas de louer le temps présent au détriment du passé, nous avons fait nos preuves à cet égard; et cependant nous sommes forcés de convenir que jamais la cuisine à Paris n'a été meilleure, ni plus saine qu'elle l'est aujourd'hui.

affaire. On mange beaucoup mieux à beaucoup de Cours d'Allemagne et dans les grandes villes : même mon père avoit une cuisine beaucoup meilleure ; de bons cuisiniers allemands qui savoient faire une quantité de bons mets sains, de différentes espèces, et avec économie. J'espère que vous ne prendrez pas en mauvaise part que j'aye eu des raisons si fortes pour ne pas faire usage de vos soins flatteurs pour moi (1). . . . . Je désire savoir ce que l'on met dans ces petits pots qu'on nomme glace, dont les cuisiniers mettent dans le manger, et ce que coûte un petit pot comme cela. Cela me paroît fort bon dans les soupes et les sauces. J'ignore si l'on en a à Strasbourg (2). J'espère

---

(1) Nous sommes assurément bien éloignés d'en vouloir au Prince, de ce qu'il n'a pu s'accommoder du cuisinier que nous lui avions expédié. Il ne nous reste que le regret de ne l'avoir point servi selon son goût, malgré tout le soin que nous avions apporté à lui choisir un honnête homme et un très-bon artiste.

(2) Cette glace, dont on fait beaucoup d'usage dans la Cuisine moderne, n'est autre chose qu'une réduction de différentes viandes, volailles et gibier, faite

que, malgré tout cela, vous voudrez bien me permettre de vous écrire, si je voulois vous demander quelque chose. Ayez la bonté de me conserver quelques sentimens favorables, et d'agréer les sentimens de considération avec lesquels J'ai l'honneur d'être, etc.

LE PRINCE DE W...

P. S. Hélas! mon cher Monsieur, que ne m'avez-vous écrit que la cuisine à Paris a si fort dégénéré, qu'elle est totalement changée. Que d'argent perdu par cette malheureuse épreuve! Je suis cependant fort aise d'être quitte de ce cuisinier, et d'avoir appris, quoiqu'assez chèrement, que la bonne cuisine n'existe plus à Paris, si ce n'est peut-être quelque peu de mets chez les restaurateurs. A présent je suis dégoûté des cuisiniers de Paris.

Nous aurions bien désiré que cette expédition eût eu une meilleure issue, et que le Prince ne se fût pas

---

jusqu'à consistance de sirop épais. On la connoît aussi sous le nom d'*Essence de Jambon*.

si brusquement séparé d'un sujet, sur la capacité duquel nous ne formions aucun doute, et que nous ne lui aurions pas envoyé, si nous n'avions pas cru qu'il étoit fait pour honorer sa Patrie. Nous nous plaisons encore à penser aujourd'hui, que s'il n'a pas convenu au Prince, il en faut chercher la cause plutôt dans la jalousie avec laquelle ses autres domestiques auront vu un commensal étranger arriver dans la maison, que dans le manque de talent d'un sujet qui sortoit d'une trop bonne école pour ne pas faire honneur à la Cuisine française.

LETTRE *de* M. CH. D'O......

Paris, 15 août 1806.

En lisant, Monsieur, dans les dernières Années de votre Almanach, les divers articles de Topographie Gourmande que vous y avez insérés, afin, sans doute, de piquer l'émulation des artistes qui habitent la province, et de faire naître parmi eux une rivalité qui ne peut que tourner au profit de l'art alimentaire, il m'est venu une idée, que je m'empresse de vous soumettre, et dont

j'ose croire que l'exécution ajouteroit un nouveau mérite à la Topographie alimentaire de la France, que vous avez promis de publier quelque jour.

Je voudrois donc que vous fissiez paroître une Carte Gourmande de la France, divisée comme elle l'est aujourd'hui en ses cent vingt Départemens, mais dans laquelle on trouveroit gravée la figure des productions alimentaires qui rendent un grand nombre de nos villes célèbres, et cela sur le point même dont elles tirent leur origine. Ainsi, au lieu du clocher d'Amiens, on distingueroit à cette place un Pâté de canards; à Nérac, une Terrine de perdrix rouges; une de Foies de canards, à Toulouse; une Dinde farcie et un Pâté de perdreaux rouges, à Périgueux; un Pâté de veau de rivière, surmonté d'un pot de Gelée de pommes, à Rouen; un petit pot de Groseilles sans pepin, à Bar-le-Duc; des Pieds et du Fromage de Cochon, à Troyes; des Marrons, au Luc; des Mortadelles, et encore des Marrons, à Lyon; un Pâté de foies d'oie, à Strasbourg; un pot de Moutarde et un

d'Epine-vinette, à Dijon; une bouteille à tous les lieux célèbres par la bonté de leurs vins; une boîte de Dragées, à Verdun; une de Mirabelles, à Metz; une de Cotignac, à Mâcon et à Orléans; des Poires de rousselet, un Pain d'épice et des Nonnettes, à Rheims; un pot de Raisiné, à Montpellier; un cabas de Figues, à Ollioules; et un de Panses, à Roquevaire; un Pâté d'esturgeon et des Biscuits, à Abbeville; un pot de Crême, à Sotteville; des Biscottes, à Bruxelles; des Huîtres, à Marenne et à Cancale; des Harengs, à Dieppe, etc., etc. Cette manière d'étudier la Géographie paroîtroit fort agréable, et propageroit, dans toutes les classes de la société, la connoissance de cette science utile. Quant à la dépense qu'entraîneroit l'exécution de ce projet, elle seroit modique. On pourroit se procurer, à peu de frais, la planche d'une carte de la France, et faire graver, avec soin, à la place de chaque lieu, la production alimentaire dont il tire sa célébrité. Je me chargerai bien volontiers de ce travail, pour peu que le projet vous

en soit agréable, et que M. Maradan, qui prend un intérêt si vif et si réel aux progrès de la Gourmandise, veuille bien former cette utile entreprise (1). Dans cette attente, J'ai l'honneur d'être, etc.

Ch. d'O......

DU VIN DU CLOS DE MIGRENNE.

Parmi les Vins que la Bourgogne envoie chaque année dans la Capitale, et qui sont reçus avec d'autant plus de reconnoissance sur la table des vrais Gourmets, qu'ils joignent à un parfum aussi fin que délicieux, l'avantage de ne nuire ni aux nerfs, ni à l'estomac, ni à la tête, on doit distinguer celui du Clos de Migrenne.

Ce Vin, au jugement de M. Naudet, excellent gourmet, très-fin connoisseur et fort bon convive, est d'un tel velouté qu'il glisse en quelque sorte

(1) Cette Lettre est de l'Ecrivain que nous avons désigné sous le nom de l'Observateur, et qui a enrichi notre troisième Année d'un assez grand nombre d'Anecdotes Gourmandes. Son plan nous plaît fort, et nous désirons que M. Maradan trouve son compte à le faire exécuter, sous notre direction.

dans le gosier, après avoir voluptueusement parfumé le palais. Il n'a pas besoin, comme ceux de Bordeaux de courir les mers, ou comme les Vins de Roussillon, de passer vingt ans en bouteille, pour acquérir toutes ses vertus. Dès l'âge de deux ans il est digne de paroître sur les tables les plus recherchées, et d'y figurer parmi les meilleurs Vins d'entremets.

M. le Duc de Choiseul, qui n'étoit pas moins grand Gourmand que grand Ministre, avoit une estime particulière pour les Vins du Clos de Migrenne; il en faisoit même une telle consommation qu'il en avoit fait singulièrement monter le prix, et que ce Vin se vendoit alors jusqu'à six cents livres le muid.

L'ancien Evêque d'Auxerre, possesseur de ce Clos, en offroit chaque année les prémices au Roi et au Souverain Pontife, et l'on assure qu'il ne pouvoit leur faire de présens plus agréables.

Ce Clos a passé des mains de ce respectable Prélat dans celles de M. Rougier de la Bergerie, membre de la Société d'Agriculture de Paris,

et savant recommandable par ses connoissances agricoles. Ce citoyen estimable, qui a enrichi notre Littérature rurale d'un grand nombre de découvertes utiles, et qui pratique lui-même l'art qu'il sait si bien enseigner aux autres, s'est appliqué à conserver le vignoble qui produit l'excellent Vin de Migrenne dans toute sa pureté.

En attendant qu'il ait formé à Paris un dépôt de cet excellent Vin, les vrais amateurs qui voudront s'en procurer, peuvent s'adresser en toute confiance à M. Rougier de la Bergerie, Propriétaire, à Auxerre, Département de l'Yonne.

DU VIN MUSCAT DE CASSIS.

C'est une opinion assez généralement adoptée à Paris, que tous les Vins Muscats qui nous arrivent de la Provence sont des Vins cuits : ce n'est cependant qu'un préjugé. Le Vin Muscat de Cassis, que nous annonçons ici, n'est rien moins qu'un Vin cuit ; et sans prétendre le mettre sur la même ligne que les Vins Muscats de Rivesaltes, de Lunel, ou de Frontignan, dont il n'a ni la sua-

vité, ni le parfum, ni même la couleur, nous pouvons assurer que dans son genre il mérite d'être distingué et classé parmi les meilleurs que le territoire de la Provence produit.

Ce Vin est rouge, ne manque ni de corps ni de velouté, et peut tenir son coin dans les desserts. Il a de plus l'avantage de n'être point capiteux, mais léger, en sorte que l'on peut sans inconvéniens le boire à forte dose.

M. Mouret, Libraire à Aix, qui non content de nourrir les esprits, a formé une Maison de Commercé des comestibles les plus recherchés de la Provence, tient du Vin Muscat de Cassis en première qualité, et c'est lui qui l'a déféré le premier au jugement de notre Jury dégustateur.

Le même Négociant a soumis à la même épreuve des Filets de soles marinés à l'huile vierge, remarquables par leur délicatesse, et la bonté de l'huile dans laquelle ils sont conservés.

Il tient aussi de l'Huile sur-fine, d'Aix, c'est tout dire; des Anchois de Fréjus de première qualité, des Sardines confites, des Figues d'Ollioules,

des Panses de Roquevaire, des Prunes de Brignoles, et cette foule de friandises qui rendent la Provence chère aux Gourmands, et qui en font une province si intéressante pour les hors-d'œuvres et les desserts d'hiver. Nous parlerons en détail de ces divers objets, quand il aura jugé à propos de les soumettre au jugement de notre Jury dégustateur.

En s'adressant directement à M. Mouret, à Aix, on sera sûr d'être servi avec autant de zèle que d'exactitude. Son dépôt est à Paris, chez M. Grec, Passage des Panoramas (1).

---

(1) Nous devons au maintien de la Police gourmande de signaler ce Marchand de comestibles, comme un homme de très-mauvaise foi. Il y a peu de jours, qu'après avoir vendu à M. Francis (Auteur dramatique, et membre de la Société Epicurienne séante au Rocher de Cancale), un Pâté *gâté*, il a non-seulement refusé de le reprendre (en le troquant contre d'autres marchandises), mais même de le reconnoître ; et son insolente épouse a injurié en termes grossiers M. Francis, qui la menaçoit de déférer sa friponnerie à la Société Epicurienne. Ce fait nous a été rapporté et garanti par M. Capelle, Libraire du Journal des Gourmands, rue Plâtrière, n°. 6.

ANECDOTES GOURMANDES.

On s'imagine peut-être que rien n'est plus facile que de fabriquer du Chocolat, en tout semblable à celui de Forence, puisque le sucre, le cacao, la cannelle et la vanille, seuls ingrédiens qui le constituent, y sont les mêmes qu'en France. Un fait arrivé peu de temps avant la Révolution, et dont nous garantissons la vérité, prouvera que la chose n'est pas aussi aisée qu'elle le paroît, et qu'on doit même la regarder comme impossible.

La chose impossible.

M. Louis-Joseph-Crispin Des Achards de la Baume, Evêque de Cavaillon, étoit grand amateur de Chocolat de Florence, et n'en prenoit pas d'autre. Ennuyé d'en faire venir tous les six mois sa provision, il crut qu'en envoyant son valet-de-chambre à Florence même, cet homme y apprendroit aisément la recette de ce Chocolat, qui ne devoit pas être un secret; et qu'à son retour, loin

d'être obligé de tirer sa provision d'Italie, il pourroit fournir du Chocolat de Florence à tous ses amis. Le valet-de-chambre se rend en Toscane, se met en apprentissage chez le fabricant même qui fournissoit son maître, et ne néglige rien pour saisir tous ses procédés et bien étudier sa manipulation. Après six mois de séjour, de travail et de soins assidus; après avoir fabriqué lui-même des Chocolats qui furent expédiés dans toute l'Europe, il écrit à l'Évêque que son apprentissage est fini, et qu'il en sait assez pour remplir ses vues. On lui mande de revenir; il se rend à Cavaillon, se met à l'ouvrage, et, quoiqu'il travaillât absolument comme à Florence, il ne fit rien qui vaille. Explique la chose qui voudra, ajoute la personne de qui nous tenons cette Anecdote, mais le fait est sûr.

Nous ne contesterons point la vérité du fait; nous laisserons même à de plus habiles que nous le soin d'en assigner les causes. Mais nous observerons que l'on n'a jamais pu réussir à faire, à Paris, des dragées

aussi bonnes qu'à Verdun, ni de la gelée de pommes aussi diaphane qu'à Rouen. Cette impossibilité tient à des causes locales, qui existent bien réellement, quoique les savans n'aient encore pu les déterminer, encore moins les approfondir. Il en est, sans doute, de même du Chocolat de Florence.

~~~~~~~

Le Cuisinier stupéfait.

Barthe, auteur de la charmante comédie *des Fausses infidélités*, de *la Mère jalouse*, de *l'Homme personnel* et de plusieurs Poésies fugitives pleines d'esprit et de grâce, étoit, quoique Gourmand, l'un des hommes les plus égoïstes et les plus emportés que nous ayons connus parmi les Auteurs, et ce n'est pas peu dire. Le trait suivant, qui est de la plus exacte vérité, en fournira une nouvelle preuve.

Barthe étoit *au régime*, ce qui ne l'empêchoit pas de dîner en ville. Son médecin lui avoit prescrit de manger beaucoup de soupe, et d'éviter les alimens salés et épicés ; ce qui fait assez présumer de quelle espèce étoit sa maladie. Invité dans une grande maison, il y arrive sur les
~~~~~~~

trois heures ; et avant de monter dans le salon, il entre dans la cuisine, et s'adressant au chef : « Monsieur, » lui dit-il, comme je suis au régime » je vous prie de ne point saler » la soupe ». Le cuisinier se retourne, regarde, avec beaucoup d'étonnement, l'homme qni lui faisoit une semblable demande, et n'y répond que par une inclination, que Barthe prend pour une adhésion à sa requête.

Cependant on se met à table ; on sert à notre Poète du potage, et dès la première cuillerée, il s'aperçoit que, loin d'avoir fait droit à sa demande, le cuisinier n'y avoit point épargné les assaisonnemens. Furieux, il se lève, prend son chapeau, et sort sans que l'on s'en aperçoive. Il entre dans la cuisine, s'approche du chef, sans lui dire un seul mot, lui applique la plus vigoureuse paire de soufflets qui jamais ait été donnée, et sort tranquillement de la maison, pour aller chercher ailleurs un dîner moins épicé, ou un cuisinier plus docile.

On peut se figurer sans peine l'étonnement de celui-ci recevant deux

soufflets

soufflets d'un homme bien mis, en épée, et le chapeau sous le bras : il fut tel, qu'il ne songea ni à se venger, ni à le poursuivre, et qu'il finit par rire d'une incartade qui n'avoit point de modèle, et qui probablement n'aura jamais d'imitateurs.

L'abbé Arnaud se plaisoit à raconter cette Anecdote, que nous avons souvent entendue de sa bouche, et qu'il embellissoit encore de toutes les grâces de son geste et de son accent méridional. Barthe, à qui nous en avons parlé, car nous étions assez liés avec lui pour nous permettre de le faire, ne l'a jamais désavouée ; ce qui en la rapprochant de son bouillant caractère, acheva de nous persuader qu'elle n'avoit point été composée à plaisir.

Méprise d'un Chanoine.

Un des premiers dignitaires de la Métropole de. . . . , Député à l'Assemblée dite Constituante, et qui valoit bien le Bernardin qui a donné son nom au fameux Salmi mentionné dans l'Almanach des Gourmands, se trouvoit, lui dixième, à dîner chez un Amphitryon de la Nouvelle-

France, qui, après avoir découpé dix fortes tranches d'une culotte tremblante et succulente de bœuf, lui passa l'assiette pour s'en servir d'abord, et la faire ensuite circuler. Notre Chanoine, qui, malgré sa très-courte taille, étoit doué d'un vaste appétit, remercie l'hôte de l'attention qu'il avoit eue de lui couper ses morceaux, garde cette assiette pour lui seul, et ne fait que dix bouchées des dix énormes tranches, qu'il digère en les avalant.

L'Amphitryon tout ébahi d'un appétit qui débutoit aussi bien, et qui se soutint de même jusqu'au dessert, fit sur le champ apporter à boire au Chanoine pour l'empêcher d'étouffer, et se remit à couper dix nouvelles tranches de culotte pour les autres convives, dont cet incident avoit un peu retardé le service.

DE QUELQUES DÉCOUVERTES NOUVELLES.

Les circonstances qui ont paralysé l'année dernière le Génie inventif de nos artistes, étant à peu près resté les mêmes, nous aurons également peu de Découvertes Nouvelles

à signaler cette année. Rien ne resserre plus l'imagination des fabricans que la stagnation du commerce ; et ce n'est pas dans un moment où toutes les bourses se ferment, où chacun restreint sa consommation et diminue sa dépense, que l'on doit s'attendre à voir éclore beaucoup de nouveautés. Aussi celles que nous avons à proclamer aujourd'hui sont-elles en petit nombre. Quoi qu'il en soit, nous allons passer rapidement en revue toutes celles qui sont parvenues à notre connoissance, c'est-à-dire, celles que leurs inventeurs ont bien voulu soumettre au jugement du Jury dégustateur, qui est de service auprès de l'Almanach des Gourmands.

Du Lait conservé.

Nous devons placer à la tête des Découvertes Nouvelles de 1806, le Lait conservé de M. Appert. Cet habile artiste, à qui nous devons le bonheur de manger des petits-pois verts au mois de février, des groseilles et des abricots en mars, etc. non content d'avoir interverti l'ordre des saisons au profit de la friandise, a

voulu procurer aux marins, aux habitans des pays méridionaux, enfin, à tous ceux qui, par leur position, sont éloignés des vaches, les moyens d'avoir en tout temps à leur portée du Lait de ces animaux, beaucoup meilleur que celui qu'on vend à Paris, plus onctueux, plus crêmeux, plus sucré enfin que le Lait frais, parce que les parties de celui que nous annonçons sont plus rapprochées.

Pour y parvenir, il falloit trouver les moyens de maintenir ce Lait à l'abri de toute altération, et tel qu'en le tirant, au bout de plusieurs mois de la bouteille qui le retient captif, il ne reçût non-seulement aucune atteinte du contact de l'air, mais même qu'il pût, avec quelques précautions, supporter le 80e degré de chaleur, c'est-à-dire, l'ébullition.

Après une foule d'essais, d'expériences et de méditations, qui font honneur à ses connoissances chimiques, M. Appert y est enfin parvenu. Il a fait parvenir à notre Jury dégustateur une bouteille de Lait conservé, préparé depuis plus de six mois. Nous l'avons soumise à diverses épreuves, dont il résulte : que ce Lait

peut être employé (à deux tiers seulement de la dose ordinaire, vu le rapprochement de toutes ses parties) aux mêmes usages domestiques que le Lait frais; que la teinte un peu jaune qu'il offre à l'œil ne l'empêche pas d'être excellent; qu'il exige moins de sucre que le Lait ordinaire; qu'enfin, très-supérieur en tous points au Lait de Paris, il a presque la consistance de ce que l'on y vend sous le nom de crême double.

On sentira peut-être foiblement tout le mérite d'une telle Découverte dans les grandes villes, dans les campagnes, enfin dans tous les lieux où l'on peut se procurer à peu de frais du Lait frais, auquel il est à croire que l'on continuera de donner la préférence. Mais qu'on se figure avec quelle volupté des passagers embarqués pour un voyage de long cours, et accoutumés à prendre chaque matin du café au Lait, qui devient un véritable besoin lorsqu'on en a contracté l'habitude, retrouveront cette jouissance au milieu des mers! Avec quel plaisir les habitans des pays chauds, réduits au seul Lait de chèvre, qui souvent s'aigrit en

peu d'heures, trouveront à leur portée d'excellent Lait de vache! Enfin, même dans les grandes villes, passé une certaine heure, il est presqu'impossible de se procurer du Lait, et il se rencontre mille occasions imprévues où l'on donneroit tout au monde pour en avoir. Celui de M. Appert, toujours aux ordres du consommateur, non-seulement remplace dans tous les cas le Lait frais, mais il résulte de ce que nous venons d'établir, et de beaucoup d'autres considérations que nous pourrions ajouter encore, que cette Découverte est vraiment précieuse, et mérite d'être accueillie et encouragée.

Des Féves de l'Arabie Heureuse.

M. Tripet, habile et célèbre fleuriste, avenue des Champs-Élysées, n°. 18, est parvenu à acclimater, à Paris, une espèce de Haricots, remarquable par son extrême longueur, et sa grande délicatesse. Leurs siliques ont près d'un pied de longueur, et sont grosses à proportion, en sorte qu'il suffit d'une vingtaine de ces gousses pour obtenir un assez fort plat d'entremets. Malgré sa grosseur et sa lon-

gitudinité, ce Haricot, originaire de l'Arabie, est singulièrement tendre, et possède un goût particulier très-supérieur à celui des Haricots verts que l'on mange à Paris, même de ceux connus sous le nom de Haricots gris, et qui passent pour être les meilleurs. Le Haricot de l'Arabie n'est pas encore assez commun ici pour qu'on en mange les Féves, et l'on conserve précieusement celles des pieds qu'on a laissé monter en graine, afin de les multiplier. Sa tige s'élève jusqu'à deux toises de hauteur, et forme dans un jardin un très-beau coup-d'œil. C'est une manière nouvelle aussi utile, qu'agréable, d'orner et d'ombrager les treillages, les berceaux, et les cabinets de verdure.

Au reste, les Haricots de l'Arabie-Heureuse s'accommodent absolument comme les Haricots verts ordinaires, soit en gras, soit en maigre, soit à l'anglaise. Nous espérons que l'été prochain, M. Tripet les aura assez multipliés pour en fournir abondamment les cuisines opulentes.

Nous saisissons cette occasion pour dire un mot de ce Fleuriste, qui est doué au suprême degré de tous les ta-

lens, et de tout l'enthousiasme de son art. Il possède les plus belles collection de tulipes, d'anémones, de jacinthes, de narcisses et de renoncules qui soient en Europe, et il les livre à des prix très-modérés. Quoique ces objets ne soient guère du ressort de la Gourmandise, un Gourmand n'est cependant pas insensible au plaisir de voir le surtout d'une table, bien pourvue d'ailleurs, ornée des plus belles fleurs de la saison; et, s'il est propriétaire, nous l'invitons à réserver un carré de son jardin pour les cultiver. Il ne faut cependant pas que ces planches soient prises sur le terrain du potager, car comme l'observe très-judicieusement le Baron de la charmante comédie du *Somnambule*, on ne sauroit mettre dans sa soupe des tulipes.

M. Tripet est de plus un père de famille estimable, et sans contredit le premier de son état. C'est donc avec plaisir que nous avons saisi cette occasion pour contribuer à le faire connoître; et après avoir rendu la justice la plus méritée à ses Haricots d'Arabie, nous le recommandons comme fleuriste aux amateurs.

Du Sirop de Cerises.

On avoit bien trouvé le moyen de faire, pendant l'été, de l'eau de Cerises, liqueur fraîche aussi agréable que salutaire; mais l'on n'avoit jamais pu obtenir de ce fruit un Sirop qui en conservât le parfum, d'autant plus fugitif, qu'il est très-doux, et que le feu le fait très-facilement évaporer. Il étoit réservé au premier fabricant de Sirop qui existe maintenant à Paris, à celui auquel nous devons cet admirable Sirop d'orange, si vivement recherché, que son inventeur ne peut suffire à sa consommation, de nous faire jouir cette Année du Sirop de Cerises, et de marier, par cette découverte heureuse, Saint Jean-Baptiste avec l'Epiphanie.

Ce Sirop, qui renferme tout le parfum de la Cerise, un peu aiguisé par celui de son noyau, qui sert mieux encore à le développer, offre pendant tout le cours de l'année une boisson délicieuse, et même supérieure à l'eau qu'on obtient des Cerises fraîches. Il a un goût, un parfum dont il est impossible de se rendre

compte, même en le dégustant avec attention : nul doute qu'il formera cet hiver le rafraîchissement le plus agréable et le plus sain à présenter dans les bals. Ce Sirop est même très-supérieur à celui de groseilles blanc de Madame Martin, dont nous avons parlé dans notre troisième Année, et à la fabrication duquel tout nous porte à croire que cette Pharmacienne a renoncé.

M. Tanrade qui, malgré ses grands talens, se méfie toujours de ses propres forces, avoit craint jusqu'à ce jour de fabriquer du Sirop de Cerises, persuadé qu'il ne pourroit jamais réussir à lui communiquer le parfum du fruit. L'Auteur de cet Ouvrage, averti, par l'excellence du sirop d'orange, que rien n'étoit impossible en ce genre au Génie de M. Tanrade, n'a cessé pendant tout l'été de le stimuler pour qu'il s'occupât de cette fabrication. Sa modestie, une injuste défiance de lui-même, l'ont fait résister long-temps à nos instances. Enfin, vers la fin de la saison des Cerises, il se livra à quelques essais, tellement heureux, qu'il est parvenu en très-peu de temps à

obtenir de ce fruit un Sirop vraiment admirable, et par son goût et par ses qualités diététiques. Malheureusement il n'en a fabriqué qu'une très-petite quantité, qui disparoîtra promptement, dès que l'excellence de ce Sirop sera reconnue. Nous invitons donc les amateurs à ne pas perdre un seul instant pour s'en procurer. Ils nous remercieront de leur en avoir donné le conseil.

M. Tanrade continue à fabriquer son Sirop de gomme, très-supérieur à tous ceux de ce nom qu'on trouve dans les pharmacies. Ce Sirop convient éminemment à tous ceux qui ont la poitrine lésée et même délicate. Il est singulièrement béchique, pectoral, adoucissant et capable de guérir un commencement de pulmonie. D'après nos conseils, M. Tanrade vient d'édulcorer ce Sirop avec de l'eau de fleurs d'orange, en sorte qu'il est aujourd'hui aussi agréable que salutaire.

Nous croyons devoir saisir cette occasion pou rappeler que M. Tanrade n'emploie jamais de cassonade dans la confection de ses Sirops. Il

n'y fait entrer que du sucre en pain, et dans ceux d'orgeat, de gomme, d'orange, etc. il ne se sert même que de sucre cristallisé d'Hambourg. C'est un fait que nous attestons pour en avoir été témoins, et ce soin sert à expliquer en partie la supériorité des Sirops de M. Tanrade, sur tous ceux qui se fabriquent dans la Capitale.

Des Flans meringués de Prunes, à l'anglaise.

L'on sait combien les abricots ont été rares et chers à Paris en 1806. Les premières gelées du printemps ont tellement attaqué ce fruit jusques dans son germe, qu'il n'y a peut-être pas d'exemple que l'on en ait vu en aussi petite quantité à la Halle, où l'on ne s'aperçoit presque jamais de la pénurie des objets que par leur cherté. Le très-petit nombre d'abricots qui y ont paru, et qui s'y sont vendus jusqu'à 40 livres le cent, a été si rapidement enlevé, que la majeure partie des consommateurs n'a pu y atteindre, ni même les apercevoir.

On doit donc s'attendre que cette

année la marmelade d'abricots sera tellement rare et chère, qu'il sera fort difficile de s'en procurer. Très-peu de confiseurs même en ont fait.

Mais comme les Prunes ont été aussi abondantes que les abricots ont été rares, les confiseurs ont eu l'heureuse idée de remplacer la marmelade d'abricots par la marmelade de Prunes, qui, lorsqu'elle est faite avec soin, et qu'on n'y a employé que des Reines-Claudes bien choisies, présente une confiture assez délicate.

Si les abricots ont été rares pour les confiseurs, on doit penser qu'ils l'ont été bien davantage encore pour les pâtissiers, et que les tourtes aux abricots, si délicieuses lorsqu'elles sont bien faites, ont été rayées cet été du catalogue des friandises. M. Rouget, toujours à l'affut de ce qui peut ajouter à sa réputation, et plaire aux consommateurs délicats et difficiles, a fait paroître cette année, pour la première fois, des Flans de Prunes à l'anglaise, meringués, et très-dignes de servir de pendans à ses flans de pommes à l'anglaise, que nous avons signalés dans les précédens Volumes de cet Ouvrage.

Ces Flans de Prunes de Reine Claude ont été reconnus, par notre Jury dégustateur, d'une délicatesse admirable, et très-dignes de remplacer les tourtes d'abricots, auxquelles il a été impossible d'atteindre cette année. Cette heureuse invention fait honneur à M. Rouget, et nous a paru mériter d'occuper une place parmi les Découvertes Nouvelles.

Ces Flans, au reste, n'ont point fait oublier les Fanchons et surtout les Fanchonnettes, dont le débit se continue toujours avec le même succès. Il est impossible de manger des Fanchonnettes sans songer à l'Actrice aimable qui les a inspirées à M. Rouget; et comme on trouve un très-grand plaisir à songer à Madame Henri-Belmont, lorsqu'on ne la voit pas, cette charmante pâtisserie se trouve faire aujourd'hui partie de tous les entremets recherchés, et paroît toujours sur la table des friands amateurs.

Des Maîtres-d'hôtels cuites.

On sait que la meilleure manière de manger les maquereaux, c'est de

les mettre sur le gril, dans un papier huilé, de les fendre par le dos, et au moment de les servir, d'introduire, dans cette ouverture, un morceau de beurre extrêmement frais, manié de fines herbes. La chaleur du maquereau fait fondre le beurre, et c'est la sauce qui en découle que l'on appelle une *Maître-d'hôtel.*

Mais cette méthode n'est pas sans inconvéniens. Si le beurre n'est pas parfaitement frais, si le plat sur lequel on les dresse n'est pas brûlant, cette sauce cesse d'être bonne et se fige même en très-peu d'instans. C'est ce qui a donné à M. Balaine l'idée des Maîtres-d'Hôtels cuites, qu'il a fait paroître avec grand succès cette année; car grâces aux Huîtres d'été, le Rocher de Cancale n'a pas été moins fréquenté dans la canicule que pendant l'hiver.

Une Maître-d'hôtel cuite est une excellente sauce blanche, faite avec du beurre extrêmement frais, et à laquelle on ajoute des fines herbes, et l'expression d'un jus de citron. On la sert très-chaude dans une saucière, en même temps que les maquereaux, qui sont à sec sur un plat.

Lorsqu'on les mange, chacun fend le sien par le dos sur son assiette, et y introduit incontinent de cette Maître-d'hôtel, dans laquelle on ne met qu'une pincée de farine, et dont le jus du citron relève merveilleusement le goût.

Nous saisirons cette occasion pour redire, car il ne faut jamais se lasser de répéter les vérités utiles, ce n'est même qu'ainsi que l'on parvient à les bien inculquer, que les sauces blanches sont la honte des cuisiniers de Paris, comme les maladies de poitrine y sont celles des médecins. L'usage où ils sont d'y prodiguer la farine, d'en retrancher les œufs, et de n'y pas toujours employer le beurre le plus fin, en éloigne la plupart des Gourmands, qui préfèrent de manger le poisson ou les légumes à l'huile, plutôt qu'avec cette espèce de colle. Cependant une sauce blanche bien faite est une excellente chose, et elle est assez difficile, assez glorieuse, pour que nos grands artistes s'en occupent sérieusement, et mettent plus d'amour-propre à la bien faire.

Poésies gourmandes.

Épître *d'un vrai Gourmand à son ami* l'Abbé d'Herville, *homme extrêmement sobre, et qui ne cessoit de lui prêcher l'abstinence.*

Laissons contre le siècle d'Herville être en colère ;
» Soyons de notre temps ; oui, faisons bonne chère ;
» Nos gourmands appétits sont sans cesse aiguisés :
» En gésiers tous les cœurs sont métamorphosés ».

De M. Saint-Just.

Pour Dieu, l'Abbé, trève à tes longs reproches !
Je suis Gourmand, comme un autre est héros :
Pour moi ta Muse est semblable à ces flots
Qui, courroucés contre un amas de roches,
Vont les frappant, sans prendre de repos.

Ce que je suis je prétends le paroître ;
Je suis Gourmand, oui, certe ! et je veux l'être !
Et tes leçons ne me feront changer :
J'ai commencé ; laisse-moi donc poursuivre.
Harpagon dit : Il faut manger pour vivre ;
Et je dis, moi, que je vis pour manger.
Que l'on m'appelle un cochon d'Epicure ;
C'est un éloge, et non pas une injure.

A l'appétit de cet Apicius,
Gourmand fameux, honneur, gloire de Rome,
Si je ne puis unir de Lucullus
Les grands trésors ; digne au moins du nom d'homme,
Pour bien manger je veux qu'on me renomme,
Que l'on me cite en exemple aux mortels,
Heureusement nés mangeurs sensuels.

Ami, chacun pour aller à la Gloire,
Suit le chemin qui pour lui fut tracé;
César y va, conduit par la Victoire,
Sans avoir peur que son char fracassé
Ne le renverse; et, nouvel Hippolyte,
Il ne craint point d'aller au noir Cocyte,
Faire trop tôt à Pluton sa visite.

J'ambitionne un illustre renom;
Je l'obtiendrai : je graverai mon nom,
En lettres d'or, au Temple de Mémoire,
Comme Gourmand et rival de Grégoire,
Qui le rendit célèbre pour bien boire.

Le pampre vert et les fleurs du rosier
Ornent le front aussi bien qu'un laurier :
Ceux des héros, ô Mars! dont tu disposes,
Seront toujours le prix du sang versé,
Prix trop cruel! Par le pampre et les roses,
Sans doux plaisir on n'est jamais blessé.

Fleurs du printemps, embaumez mon Agape!
Tous vos parfums, et celui du bon vin,
Se mariant, et parant cette nappe,
Rendent plus doux les charmes du festin:
Aux miens Comus préside avec Hygie,
Soit au grand jour ou bien à la bougie.

Qui n'en convient? Excellent cuisinier,
Pâtissant bien, est au-dessus d'un Ange;
Je ferois tout pour le déifier.
Grâce à son art, en ambroisie il change
Tout ce qu'il touche, et mortel on le mange:
A l'ambroisie on mêle le nectar
De Sillery, de Ségur, de Pomar.

Bon estomac, mais bon à toute épreuve,
Qui ne craint pas une faim toujours neuve,

Est le principe, ô triste sermoneur!
Et le premier du terrestre bonheur.
Toi, je le sais, tu dis tout le contraire,
Et ton système ingrat, atrabilaire,
Tu le soutiens par des citations
De l'Évangile, et de tel et tel Père
Grec ou Latin. Prêcheur plus que sévère,
Nous avons moins (la preuve en est fort claire)
De sentimens que de sensations:
Il me faut donc un cuisinier habile,
Et non, mon cher, des prédications,
De vieux conseils puisés dans l'Evangile.

Qu'on réunisse avec art ce qui plaît
Dans Vauvernier(1), dans Pater(2), dans Brionne,
Gorge superbe et tête qu'on couronne,
Et taille svelte, et joli pied bien fait,
Vingt ans au plus, peau blanche et tout le reste:
Qu'on se rappelle une beauté céleste,
Oui, Vénus même au sortir de la mer,
L'objet charmant qui nous fut le plus cher,
Qui nous fit Dieu; cette femme admirée,
Par un Gourmand, digne du Paradis,
Jamais, jamais, ne sera préférée
A tels repas des Gourmands applaudis.

On ne sauroit jouir mieux, davantage,
Des beaux momens que m'offre mon jeune âge;
Mon cœur actif est un volcan d'amour,
Toujours brûlant et la nuit et le jour;
Et j'en atteste Alise, Albe, Lisbelles;
Rose aux yeux bleus, l'infatigable Asfelles,

---

(1) Devenue depuis Comtesse du Barry, et maîtresse de Louis XV.

(2) Connue depuis sous le nom de Baronne de Neukerque, et ensuite de Marquise de Champcenetz.

De l'Opéra nos plus aimables sœurs,
Seules dansant, et grand nombre des chœurs!
Mais plus encor j'aime les Bartevelles;
Les blancs filets de lapin de Cabourg,
Si parfumés; les pâtés de Strasbourg
Et de Toulouse, où des plus grasses oies,
Avec la truffe on enferme les foies (1).

Du bœuf Apis l'aloyau succulent,
Sous le couteau jus vermeil ruisselant,
N'est-il donc pas cent fois plus désirable,
Que le beau c.l ferme et blanc de Manon,
Que Baculard, affamé, pauvre diable,
Chante, célèbre en plus d'une chanson (2)?

Qu'on ouvre vîte; ouvrez ce mausolée
De six perdrix, grâces à la gelée (3),
D'un fumet sûr, présent de Périgueux,
Et dont jamais ne goûtèrent les gueux,
Ou rarement. Les pâtés d'alouettes,
Bien mieux connus sous le nom de mauviettes

(1) Notre poète est trop bien instruit pour ignorer que si les pâtés de Strasbourg sont de foies d'oies, ceux de Toulouse, d'Auch et d'Agen, sont de foies de canards; et c'est, sans doute, la rime seule qu'il faut accuser de sa méprise.

(2) On sait que M. d'Arnaud de Baculard, mort en dernier lieu, devant 200,000 livres en petits écus sur le pavé de Paris, avoit débuté dans le monde par une Epître au c.l de Manon, qui fit beaucoup de bruit dans le temps, et qui lui donna un ridicule, dont il n'a jamais pu se laver. Voyez *la Dunciade*.

(3) Les pâtés de Périgueux n'arrivent guère à Paris qu'en décembre, janvier et février, temps le plus froid de l'année. Les meilleurs se vendent à l'Hôtel des Américains, chez M. Corcellet et chez Madame Chevet.

De Pithiviers, pâtés vraiment parfaits,
D'un bon Gourmand vergettent le palais.
De tels mangers aux estomacs vulgaires
Sont interdits; ils ne conviennent guères
Qu'aux trésoriers, aux plus chers favoris
Du Dieu de l'or, le grand Dieu de Paris.

Quand la bécasse est réduite en purée,
Qu'elle est par l'art savamment préparée,
Ce mets si rare, et non moins précieux,
Ne doit servir qu'aux banquets de nos Dieux (1).

Montrez-vous donc, substances plus légères,
Doux végétaux, ô plantes potagères!
Aux froids dévots laissons leurs salsifis.
Cuisez, mais peu, violettes asperges!
Beurre bien frais, des jus, des huiles vierges
Sont préparés, pour vous, à mes profits.

L'épinard vert, les pommes farineuses,
Les cornichons au vinaigre confits,
Les cardons rois, aux tiges épineuses,
De Pythagore et l'amante et la sœur,
Et la lentille aimable en sa douceur,
Bravant l'hiver, ses glaces vigoureuses.

Préparez-moi ces céleris si chauds,
Ces petits pois, nés grâces aux réchauds (2),

(1) L'Auteur de cet Almanach n'oubliera jamais des purées de bécasses, servant de matelas à diverses entrées, préparées en 1790 et 1791 par le cuisinier de M. de Nicolay, Evêque de Beziers, dont la table étoit aussi délicate que savante et recherchée, et dont cet excellent Prélat faisoit les honneurs avec une grâce et une noblesse dont le secret perdu bientôt après, n'a point été retrouvé par le Clergé moderne.

(2) Nous pensons que les petits pois en bouteille de M. Appert, sont très-supérieurs aux pois de pri-

Malgré janvier ; farcissez ces oronges ;
Je ne crains rien de leurs douteux mensonges.

Régnez ici superbes artichauts !
Si vous venez d'une basse origine ;
Si vous devez la naissance au chardon,
Comme on le dit, ainsi que le cardon,
Chers commensaux, de la bonté divine,
Pour mon palais êtes-vous moins un don ?

Que j'aime à voir ces pâles chicorées,
Ces tomates, ces scaroles dorées,
Ces potirons aux ventres si puissans,
En moins de rien sous l'œil s'arrondissans.

Lourds cantaloups aux chairs rouges, sucrées,
Melons divins, moins légumes que fruits,
Que pour manger, Dieu, sans doute, a produits,
Qu'avec plaisir je vous mange à ma table !

O Marseillaise ! ô figue de Toulon !
Toi, que l'on sert en regard du melon,
Figue, ton sucre est inappréciable !

Thon qu'on marine, anchois appétissans,
Du sensuel que vous flattez les sens !

C'est dans ces mets dont chacun fait envie,
Que le Gourmand trouve, puise la vie ;
De Lille, abbé, son esprit sémillant ;
Un Amphion son aimable talent ;
L'amant, sa force ; et moi, moi.... mon génie.
Quand il conçut le beau plan de Cinna,
Ce jour Corneille à merveille dîna.

Est-il donc rien qui davantage plaise
Que le tableau des Noces de Cana,

---

meur, quoique bien moins dispendieux ; et nous engageons tous les vrais Gourmands à les leur préférer.

Où le Gourmand et docte Véronèse,
Gourmands sans nombre, amphores dessina,
Grives, faisans et gigots à la braise?

Mon majordôme enlève tour a tour,
Mes fins rôtis, les entremets de four,
Sucrés ou non; les légumes, les crêmes.
A tout convive un plus riche couvert
Est apporté; c'est l'instant du dessert:
Cher à Pomone, il plaît aux Grâces mêmes;
Le dessert fut pour elles inventé.
Mangeant si peu, la douce friandise,
Plus de leur goût doit leur être permise;
Elle ne nuit jamais à leur santé.

On est plus gai qu'au moment de la soupe,
Et sans apprêt chacun a de l'esprit:
L'Amphitryon a fait remplir sa coupe;
Chacun l'imite. On plaisante, l'on rit;
On se permet la légère épigramme;
Nul ne se fâche; un chacun à sa dame,
En mots décens, en conte, chante, boit,
Offre la pomme, et par fois la reçoit.

Ainsi qu'aux yeux le dessert parle à l'âme,
Comme avec art ces fruits sont variés!
Rien n'est si beau; les yeux sont égayés
Par ces couleurs si vives et si fraîches,
De la cerise et des damas pourprés,
Des abricots, et des muscats ambrés.

Que j'aime à voir ces éclatantes pêches
Au fin duvet; ces tétons de Vénus
Dont, sous nos yeux, nous avons les modèles,
Et dont encor les formes sont plus belles!
Tétons voilés, Dieux! que n'êtes-vous nus?

Ce qu'un bouquet est au feu d'artifice,
Dessert brillant l'est au dernier service.

Apportez-moi ces vases préparés
Et cuits à Sèvre, et peints, et diaprés.
Sers-nous, Hébé, le Moka d'Arabie,
Ce fruit de l'arbre, honneur de l'Yémen,
Arbre apporté du grand jardin d'Eden,
Quand devint grosse Eve la tant jolie.
Et tôt après verse dans ces cristaux
Cette anisette enrichissant Bordeaux;
Du marasquin, véritable ambroisie;
Ce Curaçào par Amsterdam vanté,
Digne vraiment de sa célébrité;
Du Bologna, qui nous vient d'Italie;
Le Baume humain de la savante Amphoux,
Qu'on a nommé du velours en bouteille (1),
C'est des liqueurs la plus douce merveille.

Ou choisissez, ou bien buvez de tous,
Maîtres Gourmands, mes aimables convives!
Fixons pour nous les heures fugitives.
Eh! que ne puis-je, avec vous, tous les jours,
D'un jour si pur recommencer le cours!

Toi, monte en chaire! ô nouveau Bourdaloue!
De ta ferveur le premier je te loue;
Mais vainement pour moi tu prêcheras:
Plus qu'aux Sermons je cours aux bons repas.

---

(1) L'Auteur se trompe, ce nom a été donné, dans l'*Almanach des Gourmands*, à la Crême d'Arabie de M. Le Moine, très-bon distillateur, rue Vivienne, à Paris. Cette crême est d'une onctuosité, que les Liqueurs des Iles n'acquièrent qu'au bout d'un grand nombre d'années. D'ailleurs, depuis la guerre, ces liqueurs sont très-rares à Paris, et s'y paient jusqu'à 18 et 20 fr. la bouteille. Celles de M. Le Moine peuvent très-bien les remplacer, quoiqu'à bien plus bas prix.

Je ne suis né pour être un Chrysostôme,
Un Siméon (1), un Antoine, un Pacôme.
Jeûne, mon cher; fesse-toi si tu veux:
Ta volonté, comme la mienne, est libre:
Et je crois bon que de la Seine au Tibre,
Selon ses goûts, on adresse ses vœux
Au Dieu du ciel, père de la Nature.

La bonne chère aux vrais Gourmands procure
Tant de plaisir! On se lasse bientôt
D'aimer Vénus. Comme se renouvelle
Notre appétit! il n'est point en défaut,
Comme un amant l'est auprès de Roselle,
Pour avoir dit, quelquefois, un seul mot,
Mot qui n'a pas satisfait l'infidelle.

Oh! que manger est un charmant besoin!
Nous l'éprouvons et sans peine et sans soin:
C'est un plaisir; c'est le dernier qu'on quitte.
Est-il éteint? bientôt il ressuscite.
C'est, toujours sûr et jamais décevant,
Celui qu'on peut goûter le plus souvent.

Ami des arts, c'est l'art alimentaire
Que j'aime mieux, et qu'à tous je préfère,
Sans excepter l'art précieux des vers,
L'amusement de l'entier Univers.

Loin d'enfanter regrets, hypocondrie,
La bonne-chère est la mère des Jeux;
On voit toujours la face réjouie
Aux vrais Gourmands; ce sont de francs joyeux,

Il est, sans doute, aisé de reconnoître
Le vrai Gourmand, de l'amoureux Tircis;

---

(1) Saint Siméon Stylite.

A son aspect l'un fait la gaîté naître,
Et l'autre est triste, et ses sens sont transis.

L'instant d'avant de faire le voyage
En l'autre monde, et qu'on ne refait plus,
Mon saint ami, mon Socrate, mon sage,
N'en doute pas, mon dernier *Oremus*,
Je veux encor l'adresser à Comus!

Par M. *de M. Saint-Just.*

Nous ne doutons pas que tous les vrais Gourmands ne nous remercient d'avoir inséré ici cette Epître, échappée du porte-feuille d'un Poète aimable, tout à la fois littérateur et homme du monde, et connu par un grand nombre de productions ingénieuses. On remarquera sans doute que dans celle-ci il s'est montré tout plein de son sujet, et qu'elle annonce un Ecrivain aussi familier avec les bons morceaux qu'avec les Muses. Heureux celui qui peut réunir ces deux avantages! Beaucoup de Poètes sont gloutons, mais on en voit très-peu qui méritent réellement le titre sacré de Gourmands; tandis que d'autres parlent bonne chère, en faisant diète, à peu près comme un aveugle-né raisonne des couleurs.

PETITE REVUE GOURMANDE,

Ou *quatrième* Promenade d'un Gourmand dans Paris, *pour servir de suite, de complément et même de correctif à nos trois premiers* Itinéraires nutritifs.

Si nous n'avions moins consulté l'intérêt des fabricans que le besoin de nos Lecteurs, nous aurions supprimé cette Année notre *Revue gourmande*, et nous nous serions contentés de les renvoyer à celles des précédens volumes, car il ne s'est opéré que très-peu de changemens dans la Topographie alimentaire de Paris. Mais nos Itinéraires sont devenus pour les Artistes et les Hommes de bouche, ce qu'est l'Exposition aux Invalides pour les Commerçans et les Manufacturiers. Cette considération a dû l'emporter sur notre répugnance à traiter pour la quatrième fois, un sujet

moins piquant qu'utile, et qui n'offre guère qu'une simple Nomenclature accompagnée de réflexions, dont il est très-difficile de varier la forme. Nous allons seulement resserrer cette liste dans les bornes les plus étroites, bornes dont l'étendue de ce Volume nous fait même un devoir.

Boulangers. Plus la fabrication du Pain a dégénéré à Paris depuis vingt ans, plus les Boulangers habiles y sont devenus rares, et plus on doit s'empresser de signaler ceux qui se distinguent encore dans cette utile profession, dont les produits étant de nécessité première, sont malheureusement toujours assurés d'un prompt débit, telle qu'en soit la qualité.

M. Hédé. Nous aimons à croire que l'ancien Boulanger du Roi, M. Hédé, successeur de M. Destor, rue Notre-Dame-des Victoires, conserve toujours une partie des qualités qui l'avoient placé à la tête des Boulangers de Paris; mais nous n'oserions l'assurer.

Mme. la Ve Gaumard Nous pouvons parler avec plus de certitude des talens distingués de Madame Gaumard, Boulangère, rue

Saint-Dominique, n°. 5, faubourg Saint-Germain. Cette intéressante veuve, dont le mari est mort subitement à la fleur de l'âge il y a peu de mois, a soumis à notre Jury dégustateur plusieurs pains de différentes formes et qualités, tous supérieurement fabriqués et d'une admirable blancheur. Cette dame nous paroît digne de faire renaître à Paris les beaux jours de la boulangerie, et nous l'invitons fort à remplir cet espoir dans toute son étendue.

Les flûtes de M. Battu, rue St.-Denis près celle des Prêcheurs, continuent d'être bonnes et d'avoir un grand débit; elles sont uniques dans leur genre. M. Battu.

Nous sommes fâchés d'être obligés de répéter que les Bouchers ne pèsent pas plus exactement leur viande que les boulangers leur pain; et jusqu'à ce qu'on les oblige de vendre selon le nouveau poids, comme on les force d'y peser, les consommateurs seront toujours leurs victimes. La division du kilogramme est si baroque, tandis que celle du poids de marc étoit si naturelle et si *Bouchers.*

commode, que les Parisiens seront toujours dupes de ces fractions, dans la vente en détail. Nous sommes loin de blâmer la théorie du poids décimal, qui a été très-lucratif pour les savans. Il est seulement fâcheux que la pratique en soit si ruineuse pour les pauvres consommateurs; elle n'a jusqu'ici enrichi que les marchands fripons; et l'on doit dire qu'elle en a singulièrement accru le nombre.

La viande a, dans l'automne de 1806, considérablement baissé dans les marchés de Sceaux et de Poissy, au grand détriment des propriétaires ruraux. C'est au point, qu'on assure qu'elle ne revient aux Bouchers, sur pied, qu'à 5 sous la livre; mais ils continuent à la vendre 12 et 13, et cette baisse n'a point profité aux consommateurs. Il se fait cependant à la Halle de la viande à 9 et 10 s. d'assez bonne qualité.

Mme. Simon. M. Darras.

Nous continuerons de signaler parmi les bons Bouchers de Paris, Madame la Veuve Simon, qui soutient, par l'éclat de ses veaux, celui de son nom. M. Darras, rue Saint-Honoré, n°. 271, continue de faire d'immenses affaires, et d'approvi-

sionner en cuisseaux des pâtissiers célèbres. Nous aimerions à en dire autant de M. Sauvegrain, Place du Carrousel, n°. 22, auteur d'un excellent Ouvrage sur la consommation de la viande à Paris, et l'homme qui connoît le mieux la boucherie, sous le rapport de l'économie politique. M. Feuqueur, rue du Faubourg du Roule, est l'un des plus riches Bouchers de la Capitale. Enfin, M. de Launey, rue Montmartre, n°. 2, continue d'avoir de très-belle viande (1).

M. Sauvegrain.

M. Feuqueur.

M. De Launey.

Marchands de vin.

Sans vouloir répéter ce que nous avons dit dans nos précédens Volumes sur ceux qui exercent à Paris cette profession, nous nous contenterons de recommander de nouveau aux consommateurs M. Sandrin le père, Marchand en gros, rue des Fossés-Saint-Bernard, n°. 31, l'un

M. Sandrin.

(1) Son épouse, toujours svelte, jolie, brune et gracieuse, vient de marier sa fille, âgée de quinze ans, à M. Justa, l'un des bons Restaurateurs du Palais-Royal, qu'elle a eu le bon esprit de préférer à tous les jeunes gens qui demandoient sa main. Nul doute que cette union ne soit très-heureuse.

des hommes les plus probes et les plus honnêtes de son siècle; et pour les Vins fins en bouteille, M. Taillieur (rue de Grenelle-Saint-Germain, n°. 26), dont la cave en renferme plus de trente mille de première qualité.

M. Taillieur.

Rôtisseurs. Il n'est question ici que de ceux qui vendent la volaille et le gibier, en plume et en poil, et quelquefois rôtis. Nous continuerons de citer parmi les mieux assortis de la Vallée, M. Le Veau et Madame Morand; de la Halle, M. L'Allouette; mais par-dessus tous, M. Biennait, rue Ste-Anne, butte Saint-Roch; c'est sans contredit le premier Rôtisseur de Paris, sous tous les rapports.

M. LeVeau. Mme. Morand. M. L'Allouette. M.Biennait.

Charcutiers. Nous en dirons de même de M. Corps, rue Saint-Antoine, en parlant des Charcutiers; et nous lui adjoindrons, comme bonnes maisons, M. Malherbe, son neveu, rue Saint-Magloire; M. Hervey, rue Coquillière; M. Jean et M. Caillot, rue Neuve-des-Petits-Champs; et M. Viard, rue Dauphine. Un très-bon Charcuitier de Lyon, M. Véro,

M Corps. M. Malherbe. M. Jean. M. Caillot. M. Véro.

s'est établi avec sa très-gracieuse sœur, depuis peu, rue du Bouloi ; il tient d'excellente marchandise, et à très-bon prix.

En voyant le marteau destructeur se promener avec la rapidité de la foudre, sur la Terrasse des Feuillans, et ne faire qu'un monceau de poussière des Sedille et des Hottot, tous les Gourmands ont tremblé pour la maison de M. Véry, le plus beau Restaurant qui soit en Europe. Nous nous empressons de calmer leurs alarmes, en leur annonçant que la destruction de ce monument est indéfiniment ajournée. Il en est de même de celui de son voisin, M. Le Gacque, toujours rempli de consommateurs, et que la Société des Mercredis continue d'illustrer par sa présence. *Restaurateurs.* M. Véry. M. Le Gacque.

Le peu d'espace qui nous reste nous oblige de nommer seulement les autres Restaurateurs dont nous avons à parler. MM. Billiotte et Berly, place Vendôme, *pour mémoire;* MM. Robert (toujours le premier cuisinier de Paris), Véry, Naudet, Frères Provençaux, et Justa, au Palais-Royal; M. Beauvilliers, M Robert. M. Véry. M. Naudet. Frères Provençaux. M. Justa. M. Beauvilliers.

M. Grignon. Rocher de Cancale. Parc d'Etretat. Mme. Guichard. M. Dangers. Mme. Martin. M. Du Bertret. M. Le Doyen. M. Taillieur. M. De Harme. M. Berger. M. Barbet.

rue de Richelieu; M. Grignon (l'un des premiers de Paris), rue Neuve-des-Petits-Champs; le Rocher de Cancale, et le Parc d'Etretat, rue Mandar; Mme la Veuve Guichard, chez qui l'on mange les meilleures matelottes de l'Europe, à la Rapée; M. Dangers, traiteur, ancienne et respectable maison, qui loue de l'argenterie à tant le marc, Appoit-Paris; Mme la Veuve Martin, qui vient de faire réédifier sa maison, rue S.-Jacques-de-la-Boucherie; MM. Du Bertret et Le Doyen (1), aux Champs-Elysées; M. Taillieur, rue de Grenelle S. G., n°. 26, pour les dîners de commande à 24 francs par tête; M. De Harme, tenant la Marmite-perpétuelle des chapons au gros sel, rue des Grands-Augustins; MM. Berger, rue Saint-Honoré; Barbet, rue Croix-des-Pe-

---

(1) M. Le Doyen, dont on abat la maison Cour de l'Orangerie, a loué le Pavillon Perronnet, qu'occupoit M. Haudebourt, place de Louis XV. Ce dernier s'est retiré, quoiqu'encore jeune, au grand chagrin des Gourmands, qui ont l'obligation de cette retraite à Madame Haudebourt, pressée d'aller jouer en province, dans sa terre, le rôle de Dame de Paroisse.

tits-Champs; Madame Hardy, pour les déjeûners à la Fourchette, Boulevart des Italiens; M. Nicolle, même Boulevart, à l'ancien Salon des Princes, qui étoit, il y a peu d'années, sous la direction de M. De Castellane, l'un des plus brillans tripots de Paris; et M. Henneveu, Boulevart du Temple, au Cadran bleu. Mme. Hardy. M. Nicolle. M. Henneveu.

Forcés de ne donner également qu'une nomenclature des bons Pâtissiers, nous continuerons de placer à leur tête M. Rouget, rue de Richelieu, n°. 9; le sceptre du four repose toujours dans ses mains habiles. *Pâtissiers.* M. Rouget.

M. Le Sage, rue Montorgueil, M. Le Blanc, son successeur, rue de la Harpe, continuent de confectionner les meilleurs pâtés de jambon de Bayonne; mais ils ont eu cette année, dans ce genre, un rival dans la personne de M. Bouchon, rue des Fossés-Montmartre, jeune homme rempli de zèle et de talent. M. Cauchois, qui s'est fait une grande réputation par ses fameuses têtes de veau du Puits- M. Le Sage. M. Le Blanc. M. Bouchon. M. Cauchois.

Certain (rue du Mont-St-Hilaire), continue de la soutenir par la bonté de ses Pâtés froids, et diverses autres productions de son four. Nous en dirons de même de M. Moultat, rue du Four-Saint-Germain. M. Benaud, rue Saint-Honoré, vis-à-vis l'Assomption, vient de prendre une superbe boutique, et fait de brillantes affaires, preuve certaine de ses progrès; c'est une maison qui vise aux premiers rangs, et qui y parviendra. Nous en dirons de même de celle de M. George, rue de Bourbon-Villeneuve, également habile dans le grand comme dans le petit four, et qui produit d'excellens pâtés, comme de délicieux gâteaux de Pithiviers, etc. etc. Le modeste M. Rat, rue Montmartre, n°. 85, est toujours excellent dans toutes les parties de son art; enfin M. Sulleaux, Passage du Perron, est une maison bien connue par la vente à la main, qui y est prodigieuse, et qu'il justifie par la bonté de ses articles, depuis les pâtés froids en colonne jusqu'aux simples talmouses. Nous citerons, seulement *pour mémoire*, MM. Carné, Offroy, Bailly; et nous lais-

M. Moultat.

M. Benaud.

M. George.

M. Rat.

M. Sulleaux.

serons au plus goulu, au plus ingrat, et au plus enviné des Journalistes le soin de vanter à l'avenir M. Perrier. Il lui doit trop pour ne pas s'empresser de relever sa réputation. Nous le ferons volontiers nous-mêmes par la suite, s'il redevient ce qu'il a été. M. Perrier.

. . . .

Nous ne dirons également qu'un mot des Marchands de comestibles, à la tête desquels il seroit souverainement injuste de ne pas placer l'Hôtel des Américains, rue Saint-Honoré, n°. 147, tenu toujours par M. Labour, dont les Neveux partagent les travaux, et continuent par leur activité, leur politesse, et leurs prévenances, de satisfaire la foule immense de consommateurs, qui ne cesse d'abonder dans cette ancienne et respectable maison, avec laquelle aucune autre ne peut entrer en rivalité. *Marchands de Comestibles.* M. Labour.

M. Corcellet, au Palais-Royal, n°. 104, a toujours un très-beau magasin, très bien fourni de comestibles, et le Gourmand qu'il a pris pour enseigne, y voit venir beaucoup de ses confrères. M. Chevet, même Palais, n°. 220, peut à peine M. Corcellet. M. Chevet.

se mouvoir dans son petit trou obscur, toujours rempli d'excellentes bêtes et de foncés Gourmands. Il parfume tous les environs à plus de cinquante toises à la ronde.

Les Indiens. . . . . *pour mémoire.*

M. Grec. . . . . *pour mémoire.*

Le Homard. . . . . *pour mémoire.*

Distillateurs.

M. Noël Lasserre. . . . . *pour mémoire.*

M. Le Moine. Le magasin de M. Le Moine, rue Vivienne, n°. 10, est toujours l'un des plus beaux de Paris, et l'un des mieux approvisionnés en excellentes friandises, Liqueurs de première qualité, chocolats, thés, dragées, etc.; c'est le Distillateur qui fait en ce moment le plus d'affaires, et chez lequel on trouve les Liqueurs les plus agréables. Il vient d'imaginer une Liqueur de Flore, extrait combiné des fleurs les plus suaves. Sa Crême d'Arabie, vrai velours en bouteille, continue d'avoir un prodigieux débit, et nous recommandons aussi ses Gouttes de Malte aux amateurs, etc. etc.

M. Sauvel. L'ancienne et respectable maison de M. Sauvel (rue des Prouvaires, n°. 10), est maintenant tenue

par son digne fils, et ne paroît point avoir changé de maître, tant celui-ci s'applique à marcher sur les traces de son vénérable père. C'est dire assez que, pour le talent et la probité, ce Distillateur ne laisse rien à désirer aux Gourmets et aux Moralistes. Liqueurs fines et demi-fines, absinthe de Suisse, kirchwasser, fruits à l'eau-de-vie, vins de liqueur étrangers et indigènes, etc. s'y trouvent toujours en abondance et bien choisis.

Nous continuerons de recommander, pour les Fruits à l'eau-de-vie, M. Gueland, confiseur et Distillateur, rue St-Magloire, n°. 2, qui fait d'immenses affaires en cette partie ; et M. Tanrade, rue Neuve-Le-Pelletier, pour sa Crême de fleurs d'orange au petit lait, liqueur délicieuse, et qui fait toujours pâmer d'aise les jolies femmes ; son anisette, etc. N'oublions pas que M. Tanrade est le premier fabricant de Sirops de Paris, et que lorsqu'on a fait usage des siens, il n'est plus possible d'en boire d'autres. Il tient en outre de très-bons chocolats, etc.

M. Guéland.

M. Tanrade.

Parmi les distillateurs de pro-

M. J. J. Fargeon. vince, nous citerons : M. J. J. Fargeon, de Grasse, excellent parfumeur, et dont les liqueurs rivalisent avec ce qu'on fabrique de mieux à Paris en ce genre. Témoin son Marasquin, sa Crème de roses, sa Crême d'Austerlitz, sa Crême de jasmin, etc. (1) :

M. Sèche-Haye. M. Seche-Haye, de Genève, pour son Eau cordiale, et sa Crème d'orange, liqueurs éminemment stomachiques : M. Jean Metz, de Luxembourg, qui nous a fait passer d'assez bon Curaçao et du médiocre Persicot, mais en trop petite quantité pour en bien juger : M. Du Commun, de Nantes, qui y a établi une fabrique de Liqueurs superfines, clarifiées au charbon, dont les échantillons nous ont fait prendre une excellente opinion. Leur dépôt est à Paris, au café de la Rotonde, jardin du Palais-Royal. Elles s'y débitent à la bouteille et au petit verre.

M. Jean Metz.

M. Du Commun.

Brasseurs. M. Bouillerot de Saint-Ange. Nous continuerons de signaler M. Bouillerot de Saint-Ange, rue de

---

(1) *Voyez* l'article intitulé *du Marasquin et des Liqueurs de Grasse*, page 78 de la quatrième Année de l'*Almanach des Gourmands*.

l'Oursine, n° 10; et M. Santerre de la Fontinelle, rue de Berry, n°. 1, près Chaillot. Nous leur adjoindrons M. Gibé, successeur de M. Canin, rue du faubourg Saint-Antoine, n°. 295. En temps de paix, on trouve de la Bière anglaise et du Porter, chez M. Louis Millot, épicier, rue Montmartre, n°. 107, ainsi qu'au célèbre Hôtel des Américains.

M. Santerre de la Fontinelle.
M. Gibé.

Celui de feu M. Jolly, de Bruxelles, continue d'avoir un grand débit et le mérite. Il est bien fabriqué et à un prix très-raisonnable. On n'en trouve à Paris que chez Madame Hocquart sa fille, rue de l'Eperon, n°. 6. Les marchands de comestibles et les distillateurs vendent et fabriquent aussi du Sirop de punch. M. Appert, rue du Four-Saint-Honore, n°. 12, en compose sous le nom d'Extemporary, qui mérite toujours d'être distingué; deux parties d'eau bouillante sur une d'Extemporary, vous procurent du punch à la minute très-agréable.

Fabricans de Sirop de punch.
Mme. veuve Hocquart.
M. Appert.

Le même M. Appert fabrique tous ces objets en première qualité. Nous

Fabricans de fruits et légumes, viande,

poisson et lait conservé en bouteilles.

M. Appert.

renvoyons à ce que nous en avons dit dans nos précédentes Années ; le temps et l'espace nous manquant pour nous étendre aujourd'hui sur ces admirables découvertes.

Vinaigriers et fabricans de moutarde.

M. Acloc-que.

Lorsqu'on parle Vinaigre et Moutarde, le nom de M. Maille et celui de M. Acloque, son digne successeur, vient naturellement se placer sur les lèvres gourmandes. Leur magasin, rue Saint-André-des-Arcs, n°. 16, continue d'être supérieurement approvisionné d'excellentes Moutardes, de Vinaigres de table et de propriétés supérieurs, et de toutes les préparations sinapiques et acétiques les plus recherchées.

M. Bordin.

M. Bordin (rue Saint-Martin, n°. 71) se montre, surtout pour la Moutarde, le digne rival de M. Aclocque, et les Gourmands qui ont toujours sur leur table un pot de chacune de ces Moutardes, n'ont point prononcé entr'elles. Nouveaux Pyrrhus, et flottant sans cesse entre ces deux rivales, on les voit

Les quitter, *les* reprendre et retourner encor
De la fille d'Hélène à la veuve d'Hector.

Ce qui, sans doute, doit être un grand sujet d'émulation et de gloire pour ces deux illustres Vinaigriers.

Parmi les Moutardes de Province, nous ne cesserons de recommander celle de M. Le Maoût, apothicaire-chimiste habile de Saint Brieux, sur le compte duquel nous nous sommes étendus dans la seconde Année de cet Almanach, page 100 de la seconde édition. Le feu docteur Gastaldy, dont le palais étoit un alambic vivant, faisoit un cas tout particulier de la Moutarde de St.-Brieux. M. Le Maoût.

Il faudroit bien plus d'espace que nous n'en pouvons accorder à cette rapide Nomenclature, si nous voulions signaler ici tous les Epiciers qui méritent la confiance des Gourmands. Nous nous contenterons de nommer en première ligne M. Martignon l'aîné, ancien associé et successeur immédiat du célèbre Pochet et Compagnie, rue de la Grande-Truanderie, n°. 22; ancienne et respectable maison qui fait le gros et le demi-gros avec un grand succès, et où se trouvent toutes les denrées coloniales en première qualité, à prix *Epiciers.* M. Martignon.

très-raisonnable, et pesées tare nette, ainsi que l'huile fine, le thé, les savons, etc. sans parler de l'excellente eau de-vie de Cognac. C'est dans ce magasin surtout qu'il convient aux consommateurs de faire la provision annuelle de leur maison; ils y trouveront plus d'un avantage.

M. L. Millot. M. Louis Millot, rue Montmartre, n°. 107, continue d'offrir aux Amateurs un assortiment très complet des meilleurs thés, etc.

M. Pelletier-Petit. Le magasin de la Truie qui file, rue du Marché aux Poirées, n°. 24, est la maison d'Epicerie la plus fréquentée par les Gourmands, parce que c'est celle où l'on trouve en plus grande abondance, et à un meilleur prix, tous les articles de Provence, tels que fruits secs, salaisons, etc.; les jambons de Bayonne, les huîtres marinées, les fruits confits au vinaigre, les pruneaux de toutes sortes, etc. M. Pelletier-Petit est vraiment le père des hors-d'œuvres et des desserts de carême.

M. Laval. M. Thorin. M. Laval, rue du Coq-Saint-Honoré, n°. 7, et M. Thorin, rue Coquillière, n°. 31, tiennent deux maisons de détail bien assorties.

M. Gabillot le jeune, rue St-Honoré, n°. 246, se livre toujours avec succès aux articles provençaux : c'est une très-bonne maison. Nous ne parlerons aujourd'hui de son frère aîné que *pour mémoire*. M. Gabillot le jeune.

.....

La première maison de ce genre, et qui a tellement éclipsé toutes les autres que nous ne ferons plus mention d'elles, est tenue par Mrs. Michel et Aubé, rue des Lombards, n°. 49. C'est une fabrique immense, conduite avec de grands moyens, beaucoup d'intelligence, et une étonnante activité. Le propriétaire de la fabrique de Fécule de Bezons, s'est engagé à en fournir à cette maison 60,000 liv. par année ; et cette Fécule, si supérieure à toutes les autres, ne pouvoit passer par de meilleures mains. *Vermicelliers.* MM. Michel et Aubé. Fécule de Bezons.

M. Ragondet, rue de Jouy au Marais, fabrique toujours avec succès de très-bonne farine de marrons de Lyon. *Fabricans de farine de marrons.* M. Ragondet.

M. Hémart, rue des Amandiers, montagne Sainte - Géneviève, offre toujours en sa personne, le premier, *Fabricans de pain d'épice.* M. Hémart.

le plus fort et le meilleur fabricant de Pain d'épice, Nonnettes, et de tous les articles de petit-four qui en dérivent, que renferme la friande ville de Paris.

Gauffriers. Quant aux Gauffriers, si nous plaçons encore ici le nom de M. Van-Roos-Malen, ce ne sera que *pour mémoire.*

Crémiers. Mme. Lambert. Madame Lambert, Place Royale, tient toujours le sceptre des Fromages à la crême. Tous ceux qu'elle envoie, sans frais, aux consommateurs, sont délicieux, soit qu'ils soient mi-glacés, panachés, ou seulement fouettés. Toutes ses préparations caseuses et butireuses sont vraiment excellentes.

M. Coupé. Nous en dirons de même de M. Coupé, très-bon Crêmier (rue de Grammont), et de plus excellent glacier pour les fromages glacés, dont la crême est la base.

Madame Despoix a succédé à Madame Laban, sans la remplacer; c'est pourquoi nous n'en parlerons ici que *pour mémoire.*

M. De Laisse. N'oublions pas que le dépôt des excellens *Fromages de Viry*, est toujours chez M. De Laisse, épicier,

rue de la Monnoie, n°. 7; c'est de plus, le digne cousin de la Truie qui file tant de bonnes choses dans la rue du Marché-aux-Poirées.

Fabricans de chocolat.

M. Duthu. M. Duthu, rue St-Denis, *pour mémoire.*

M. Millerant. M. Millerant, rue du Lycée, également *pour mémoire.*

M. Labour. M. Labour, hôtel des Américains, tient du Chocolat dit de Bayonne, fabriqué avec beaucoup de soin, et dont il fait un très-grand débit.

M. Palliard. M. Palliard a établi, rue Saint-Honoré, près celle des Frondeurs, une fabrique et un magasin qui ont très-belle apparence; nous ignorons si la qualité de ses Chocolats y répond.

M. Radamel. M. Radamel, rue Dauphine, n°. 14, *pour mémoire.*

M. Folloppe. Parmi les Apothicaires qui fabriquent de bons Chocolats, nous continuerons à citer M. Folloppe. Nous avons vu à l'article des distillateurs, que M. Le Moine et M. Tanrade, en fabriquoient aussi de très-bon.

M. Le Moine. M. Tanrade

M. De Bauve. Mais le Fabricant de Paris qui fait en ce moment les affaires les plus multipliées et les plus solides, est toujours M. De Bauve, rue Saint-

Dominique, faubourg Saint-Germain, n°. 4. Nous regrettons fort que le peu d'espace qui nous reste, nous empêche de nous étendre sur le compte de ce manipulateur habile; son Chocolat analeptique a rendu l'embonpoint, la santé, la vigueur, et le coloris à toutes les jolies femmes, à tous les hommes cacochymes et valétudinaires qui l'avoient perdu. De nombreux magasins, et un second laboratoire, formés cette année dans sa maison, attestent le prodigieux débit qu'il fait de ses Chocolats. Celui au salep de Perse, substance béchique, pectorale et nutritive, n'est pas le seul qu'il offre aux personnes délicates. Il vient d'en composer un dans lequel il fait entrer du tapioka des Indes, substance nouvellement découverte, dont on fait encore peu d'usage en France, mais dont on fait en Angleterre l'emploi le plus heureux contre les phthisies. On ne peut trop recommander l'usage de ce dernier Chocolat aux poitrines délicates ou lésées.

L'utile ne fait point négliger à ce Fabricant, l'agréable. Il fabrique,

depuis trois mois, des rotules ou Croquignoles à la vanille, dont tout homme galant et friand ne manquera pas cet hiver de bien garnir ses poches pour se *légitimer* auprès des dames. Enfin, toutes les chateries dont le Chocolat est la base, telles que pastilles de toutes dimensions, pistaches, diablotins, etc. se trouvent chez M. De Bauve en première qualité. On sait que les bonbons au Chocolat sont ce que l'on peut offrir en ce genre de plus sain et de plus agréable, même aux enfans.

Son dépôt au Palais-Royal, est toujours placé chez M. Rochette, opticien, gàlerie des Bons-Enfans, n°. 113.

La Halle.

Nous passerons rapidement à la Halle. M. Theurlot, pour le Beurre; Mesdames Georges et Dieu, pour la Marée; Madame Des Nœuds, pour le Poisson d'eau douce; Madame Plainchamp, pour les Légumes; M. Clément et Madame Fontaine, pour les Fruits (1), sont les seules

---

M. Auvrai.

(1) A propos de Fruitier, n'oublions pas de recommander de nouveau aux Amateurs M. Auvrai, place de Louis XV. Nous

maisons que nous persisterons à recommander, mais seulement *pour mémoire*.

Confiseurs. Nous serons un peu moins laconiques sur le chapitre des Confiseurs. Cependant lorsqu'on a nommé M. Duval, au Grand-Monarque, grand artiste, et fabricant habile, surtout dans la partie des bonbons en pastillage; M. Oudard, aux Vieux Amis, qui fait des affaires immenses, tant dans son magasin que dans celui de la Renommée de France, principalement consacré aux bonbons fins, pastillages et papillotages, qui y sont vraiment exquis; et Madame la Veuve Rousseau, au Fidèle Berger, dont l'ancienne et respectable maison, continue d'être fréquentée par tous les friands (1); on a fait connoître les plus forts et les meilleurs Confiseurs de la

M. Duval.

M Oudard.

Mme Rousseau.

---

continuerons aussi de signaler pour leur monstruosité les Pommes-rainettes du château de Chilly et celles du domaine de Tressancourt-sous-Orgeval.

(1) Parmi les Bonbons nouveaux que le Fidèle Berger fait paroître en cet instant, on doit distinguer des *Boulets d'Jena*, remarquables par leur délicatesse et leur bon

rue des Lombards. Madame la Veuve Berthellemot, au Palais-Royal, cherche à nous consoler de la perte de son mari, et conduit sa maison avec autant d'intelligence que de sagesse et d'activité. M. Tanrade, rue Neuve-Le Pelletier, est connu par l'excellence de ses sirops, mais il tient très-peu d'autres articles de Confiserie. Quant aux Pâtés de marrons, glacés et aux pastilles à l'ananas et aux autres fruits, éminemment parfumées, on les trouve toujours, en première qualité, chez le digne successeur de Madame La Motte, rue de Richelieu, n°. 4; excellente maison, qui tient depuis long-temps le sceptre de la pastille, de l'aveu même de ses rivaux. M. Henrion sera seulement ici *pour mémoire*, ainsi que M. Bouchard. Madame la Veuve Durin, rue Taranne, l'un des bons Confiseurs du faubourg St-Germain, tient toujours le suc de pommes

Mme. veuve Berthellemot.

M. Tanrade.

Feu Mme La Motte.

. . . . . .

Mme. veuve Durin.

---

goût. Pour peu qu'on nous donne les bombes d'Austerlitz, les balles de Marengo, etc. nous aurons une artillerie sucrée, singulièrement glorieuse, et qui ne pourra manquer de réconcilier les Friands avec l'art de la guerre, si ennemi de celui de la gueule.

et les tablettes de café à la crême, qui avoient immortalisé feu son mari.

Limonadiers. Nous ne dirons rien cette année des Limonadiers, et nous nous contenterons de citer, mais seulement *pour mémoire*, le Café de Foi, le Café Conti, et le Café Zoppi, comme trois des meilleurs de Paris. M. Mazurier, aux Champs-Elysées, est toujours recommandable et comme glacier et comme officier. Nous l'invitons à bien soigner tout ce qu'il fournit, parce qu'il est très-en état de faire très-bien tout ce qu'il fait.

M. Mazurier.

A la tête des professions qui ont quelques rapports avec la Gourmandise, et sur lesquelles nous passerons rapidement en terminant ce Volume, nous mettrons les Apothicaires, et nous continuerons de signaler M. Folloppe, comme fabricant de très-bonnes liqueurs, etc.

Apothicaires. M. Folloppe.

« M. Lamégie (1), rue du Bac, n°. 19, Apothicaire aussi instruit qu'expérimenté, dont la pharmacie est depuis long-temps très-avantageu-

M. Lamégie.

(1) Ceci n'est pas du ressort de le Gourmandiso.

sement connue, inventeur des tablettes péruviennes, excellentes pour les maux de poitrine, crachemens de sang, et même pour les simples rhumes, est seul possesseur d'une pommade dite de beauté, dont la recette lui a été confiée par madame Du Barry, qui en faisoit usage avec le plus grand succès. Cette pommade fait disparoître du visage les taches de rousseur, les dartres farineuses, et conserve le velouté de la peau ».

Couteliers. M. Rousseau.

Il y a, comme l'on sait, beaucoup de rapports entre la Coutellerie et la table. Recommander aux Gourmands M. Rousseau, rue Saint-Honoré, n°. 336; c'est leur rendre un véritable service; nous connoissons peu de couteliers plus habiles, et de plus honnêtes. M. Gavet sera ici cette année, seulement *pour mémoire.*

. . . . . .

Tabletiers. M. Vaugeois

M. Vaugeois, au Singe Vert, rue des Arcis, est toujours l'orfévre des philosophes; c'est sans contredit le premier Tabletier de Paris, dans toutes les parties de son art.

Magasin de meubles. M. Baudouin.

M. Baudouin, hôtel de Choiseul, ne sera ici que *pour mémoire.* Il a

joint à son magnifique entrepôt, un atelier de tapissier, où tout ce qui tient à l'ameublement est confectionné dans le dernier goût, par M. Decor, habile artiste en ce genre.

M. Decor.

Fabricans de lampes à double courant d'air.
M. L'Ange.
M. Carcel.

M. L'Ange, rue Ste-Avoie, n°. 19, possède la première fabrique en ce genre, et les ouvrages qui en sortent sont toujours fort recherchés. Mais M. Carcel, habile horloger, rue de l'Arbre-Sec, n°. 18, a trouvé le moyen de porter cette admirable invention à son plus haut degré de perfection, en plaçant le réservoir en bas, ce qui supprime l'ombre; en donnant beaucoup plus d'intensité à la flamme, et en procurant une lumière plus blanche, plus vive et plus égale, etc.: tous ces prodiges s'opèrent par un mouvement d'horlogerie, qui, placé dans le pied de cette admirable machine, fait monter l'huile, par le moyen d'une petite pompe aspirante, que le ressort met en jeu. Ces *Lampes mécaniques* se remontent comme une pendule, et vont six, huit et dix heures; elles sont faciles à gouverner, n'exigent aucun entretien, et conviennent surtout

aux Gens de Cabinet, aux Hommes de Lettres et aux Gourmands. Leur modeste inventeur, réunit beaucoup d'instruction à une grande habileté, et ne mérite pas moins le titre de savant que celui d'artiste.

Orfévre . . . . . . pour mémoire.

Parfumeurs. MM. Fargeon.

La mort a enlevé le digne M. Fargeon, rue du Roule, n°. 11, et c'est une très-grande perte pour l'art; mais sa Veuve et ses enfans, héritiers de ses procédés, comme de son nom et de ses vertus, continuent le commerce et la fabrique, qui avoient rendu M. Fargeon père, si justement célèbre, et sous plus d'un rapport si cher aux Gourmands. Il y a donc tout lieu d'espérer, et même de croire, que cette maison ne perdra rien de son ancien éclat, et qu'elle sera long-temps encore la première de Paris dans son genre.

Marchands de draps.

Nous continuerons de récommander aux Gourmands l'usage des gilets de flanelle de mer, si favorables à la digestion; ils en trouveront, ainsi que toute espèce de Drape-

ries, à très-bon compte, chez M. Petit, n°. 6, rue Vivienne, à la Barbe-d'Or.

M. Petit.

..... M. J. B. De Cretot, *pour mémoire.*

Couleurs lucidoniques.

Madame Cosseron, *Inventeur.*

C'est une invention nouvelle, et bien précieuse aux Gourmands, puisqu'une salle à manger, un salon, etc. peints le matin avec ces Couleurs qui ont la solidité de l'huile, l'éclat du vernis, et le brillant du chipolin, peuvent être habités le soir. Nous recommandons donc, aux amateurs, les Couleurs Lucidoniques, et le Papier Lucidonique, excellent pour calquer, et pour former des châssis aux fenêtres des artistes; ainsi que les excellentes Cires à cacheter (si précieuses pour les invitations nutritives, qu'on doit au même Fabricant. (Madame Cosseron, rue Dauphine, n°. 20.) Nous reviendrons l'année prochaine sur ce bel établissement.

Imprimeurs.

M. Cellot.

Nous finirons cette Nomenclature par recommander aux Gourmands M. Cellot, l'un des trente-six anciens Imprimeurs de Paris, et des presses duquel sont sortis tous les vo-

lumes de cet Ouvrage. Ils ne peuvent confier à des mains plus habiles, plus correctes, plus exactes et plus honnêtes, leurs ouvrages de ville, et même leurs Labeurs. (Rue des Grands-Augustins, n°. 9.)

Ici se termine notre quatrième *Revue Gourmande*, que nous avons été forcés de mutiler étrangement, pour qu'elle pût entrer dans ce Volume, sans en trop excéder les bornes que nous avons cependant assez honnêtement dépassées, pour que le Public daigne nous en tenir quelque compte. C'est avec regret que nous avons parlé, en si peu de mots, de tant d'Artistes célèbres, de tant de grands hommes de bouche, sur lesquels il nous auroit été bien doux de nous étendre davantage; mais il est des personnages, dont le nom seul en dit plus qu'une page d'éloges, et c'est ce qui nous console d'avoir été forcés, cette Année, de tant restreindre les nôtres.

FIN DE LA CINQUIÈME ANNÉE DE L'ALMANACH DES GOURMANDS.

TABLE

ALPHABÉTIQUE

Des Sommaires et des Matières principales renfermés dans la cinquième Année de l'Almanach des Gourmands.

N. B. On a mis les titres des Articles en caractères *italiques.*

Simon

*Fin de la Table de la cinquième Année de l'*Almanach des Gourmands.

ERRATUM.

Page 89, ligne 28, *déboursé;* lisez, *débouché.*